



MENU DE

# Ano Novo 49.95

## \* WELCOME DRINK \*

Copo de Espumante (1 por pessoa) Sparkling wine glass (1 per pax)

## ANTIPASTI (1 por pessoa / 1 per pax)

### Gamberi all'Aglio

Gambas salteadas em azeite, alho e coentros

*Prawns sautéed in olive oil, garlic, and cilantro*

### Tagliere Salumi e Formaggi

Queijos finos, (chevre, gorgonzola, grana padano), presunto curado e salame ventricina

*Fine cheeses (chèvre, gorgonzola, grana padano), cured ham, and Ventricina salami*

### Carpaccio

Carpaccio de bresaola, temperadas com azeite, sal, pimenta preta, queijo grana padano e rúcula, acompanhado de uma focaccia

*Bresaola carpaccio, seasoned with olive oil, salt, black pepper, grana padano cheese, and arugula, served with focaccia*

## PIATTI DIVERSI (1 por pessoa / 1 per pax)

### Risotti Gamberi

Arroz arbóreo, emulsionado com caldo de marisco e manteiga, envolvido em camarão e mexilhão e amêijoas

*Arborio rice, emulsified with seafood broth and butter, mixed with shrimp, mussels, and clams*

### Pasta Grantortellone (massa fresca/fresh pasta)

Recheado com queijo pecorino e cogumelos porcini, ao molho tartufata e crispy de presunto curado

*Stuffed with pecorino cheese and porcini mushrooms, served with truffle sauce and crispy cured ham*

### Baccalà al Forno

Repousado sobre batata assada com um refogado de pimentos e cebola terminado com alcachofras

*Resting over roasted potato with a sauté of peppers and onion, finished with capers*

### Hamburger DON COSTINI 🍔

Hambúrguer de novilho 150g, queijo cheddar, tomate, bacon, cebola caramelizada, ovo, agrião, maionese de alho e batata frita

*150g veal burger, cheddar cheese, tomato, bacon, caramelized onion, egg, watercress, garlic mayonnaise and french fries*

## DOLCI (1 por pessoa / 1 per pax)

### Cheesecake di Pistachio/Frutti di Bosco

Tarte de creme de queijo e philadelphia com pistachio crocante ou de frutos vermelhos

*Philadelphia cream cheese tart with crunchy pistachio or mixed red berries*

### Panna Cotta

Sobremesa de nata aromatizada com canela, baunilha, limão e frutos vermelhos

*Cream dessert flavored with cinnamon, vanilla, lemon, and red berries*

### Tiramisù

Camadas de palitos embebidos em café e licor, intercalados com creme de queijo mascarpone e polvilhado com chocolate

*Layers of sticks soaked in coffee and liquor, interspersed with mascarpone cheese cream and sprinkled with chocolate*

## BEVANDE

Água s/gás 75cl (1 por pessoa / 1 per pax)  
Still water 75cl

Garrafa de Vinho 75cl (1 por 2 pessoas / 1 per 2 pax)  
Bottle of Wine 75cl

Sangria 1.3cl (1 por 2 pessoas / 1 per 2 pax)  
Branca ou Tinta / White or Red

Tulipa 40cl (1 por pessoa / 1 per pax)  
Small beer

Garrafa de Espumante (1 por 2 pessoas / 1 per 2 pax)  
Sparkling wine bottle

Inclui / Included

Café/Descafeinado  
Coffee/Decaffeinated

2026