

ANTIPASTI

ANTIPASTO SAN MARTINO Variedade de queijos Charcutaria Italiana Fatiada Variety of Italian Cheeses Italian Cured Meat	11.00
PROSCIUTTO E MELONE Presunto de Parma Melão doce Smoked Ham from Parma Sweet Melon	10.00
PANE DI MADEIRA (Bolo do Caco ao modo Italiano) Manteiga Alho (Traditional Bread from Madeira Italian Style) Butter Garlic	5.00
CARPACCIO DI BRESAOLA Filete de Vitela Fumado Rúcula Queijo (grana padano) Pimenta Azeite virgem Smoked Veal Filet Rocket Salad Cheese (grana padano) Pepper Virgin Olive Oil	14.00
BRUSCHETTA CLASSICA Pão Tostado Tomate cherry Rúcula Azeite Virgem Salsa (2 unidade) Toasted Bread Tomato Cherry Rocket Salad Virgin olive oil (2 pieces)	5.00
FRITTURINA DI PESCE Calamares Camarão Mexilhão (Frutos do mar Fritos) Calamari Shrimp Mussels (Fried Seafood)	14.00
COCKTAIL DI GAMBERI Camarão Molho de Cocktail Shrimps Cocktail Sauce	12.00
BURRATA Burrata Rúcula Tomate Cherry Burrata Rocket Salad Cherry Tomato	8.00
FOCACCIA ROMANA Focaccia Alho Rosmaninho Focaccia Garlic Rosemary	5.00

INSALATONE

PICCOLA MISTA Salada Mista Molho francês Mixed Salad French sauce	5.00
CAPRESE Mozzarella Tomate Creme Balsâmico Azeite Virgem Rúcula Pesto Mozzarella Tomato Balsamic Cream Virgin Olive Oil Rocket Salad Pesto	10.00
CESARE A MODO MIO Salada mista Tiras de peito de Frango Queijo (Grana Padano) / Molho francês Mixed Salad Chicken Breast Strips Cheese (Grana Padano) / french sauce	12.00
TONNICELLA Salada Mista Tuna de Atum em Azeite Cebola Roxa de Tropea / Molho francês Mixed Salad Tuna Fillet in Olive Oil Red Onion from Tropea / french sauce	9.00
NORVEGESE Salada Mista Cebola roxa de Tropea Salmão frito Molho francês Burrata Mixed Salad Red onion from Tropea Fried salmon Burrata french sauce	14.00

PIZZE

TODAS AS PIZZAS SÃO SERVIDAS COM MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE E UM FIO DE AZEITE VIRGEM EXTRA.

ALL THE PIZZAS ARE SERVED WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

EMANUELE Presunto Di Parma Rúcula Queijo (Grana Padano) Parma Ham Rocket Salad Cheese (Grana Padano)	12.00
PAPA MARTINO Pizza em formato de estrela Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Mascarpone Presunto di Parma Queijo (Grana Padano) Rúcula Pizza in star shape Italian Ham (Gran Biscotto) Mascarpone Parma Ham Cheese (Grana Padano)	15.00
MARGHERITA Tomate San Marzano Mozzarella Fior di Latte San Marzano Tomato Mozzarella Fior di Latte	10.00
ESOTICA Ananás Fiambre Pineapple Ham	12.00
GRAN BISCOTTO Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Italian Ham (Gran Biscotto)	11.00
MAMMA MARIA Salame Napoli Burrata Pesto de Rúcula Salami Napoli Burrata Rocket Salad Pesto	14.00
SANDRUCCIA Fiambre Italiano Alcachofras Salame picante Italian Ham Artichokes Spicy Salami	12.00
SOFIA Presunto di Parma Mozzarella Fresca Tomate Cherry Pesto de Rúcula Parma Ham Fresh Mozzarella Cherry Tomato Rocket Salad Pesto	12.00
ORTOLANA Alcachofras Courgette Cogumelos Frescos Brócolos Pimentos Vermelhos Azeitonas Pretas Artichokes Zucchini Champignon Mushrooms Broccoli Red Peppers Black Olives	12.00
OCEANO Frutos do Mar (Marisco) Seafood	14.00
QUATTRO STAGIONI Fiambre Italiano Alcachofras Cogumelos Champignon Azeitonas Pretas Italian Ham Artichokes Champignon Mushrooms Black Olives	12.00
TONNAROLA Filete de Atum em Azeite Cebola Roxa de Tropea Tuna Fillet in Olive Oil Red Onion from Tropea	14.00
VALTELLINA Filete de Vitela Fumado Rúcula Tomate Cherry Smoked Veal Fillet Rocket Salad Cherry Tomato	16.00

PORTOGALLO	16.00
Bacalhau Cebola Azeitonas Pimentos Vermelhas Ovo Cod Fish Onion Olives Red Peppers Egg	
TEDESCA	14.00
Fiambre Italiano Alcaparras Azeitonas Bacon Páprica Salame Picante Italian Ham Capers Olives Bacon Paprika Spicy Salami	
CAPRICCIOSA	12.00
Fiambre Italiano Cogumelos Champignon Italian Ham Champignon Mushrooms	
CINQUE FRATELLI	15.00
Presunto di Parma Bacon Salame Napoli Salame Picante Fiambre Italiano Parma Ham Bacon Salami Napoli Spicy Salami Italian Ham	
CALZONE	12.00
Calzone segundo a Tradição Napolitana Fiambre Italiano Salame Napoli Queijo (grana padano) Calzone according to the Neapolitan Tradition Italian Ham Salami Napoli Cheese (grana padano)	
NAPOLI	12.00
Anchovas Azeitonas Pretas Queijo (grana padano) Alcaparras Anchovies Black Olives Cheese (grande padano)	
CALABRISELLA	12.00
Salame picante Piri Piri Cebola roxa Spicy Salami Chilli Red Onion	
NONNA CATERINA	12.00
Gorgonzola Bacon Tomate Cherry Gorgonzola Bacon Cherry tomato	
PULCINELLA	12.00
Cogumelos Champignon Cebola Roxa Bacon Alho Champignon Mushrooms Red Onion Bacon Garlic	
SICILIANA	12.00
Batata cozida Bacon Salame Napoli Boiled potatoes Bacon Salami Napoli	
PISTACCHIELLA	14.00
<u>Sem Molho de Tomate</u> Burrata Pesto de Pistachio Mortadela Pistachio Granulado <u>Without Tomato sauce</u> Burrata Pistachio Pesto Mortadela Granulated Pistachio	
VERDURELLA	12.00
<u>Sem molho de tomate</u> Courgette Cenoura Brócolos Cogumelos Champignon <u>Without tomato sauce</u> Zucchini Carrot Broccoli Champignon Mushrooms	
FORMAGGI	12.00
<u>Sem molho de tomate</u> Mozzarella Fresca Gorgonzola Edamer Queijo (grana padano) <u>Without tomato sauce</u> Fresh Mozzarella Gorgonzola Edamer Cheese (grana padano)	
MARINARA	9.00
<u>Sem Mozzarella</u> Alho Oregãos Azeite Virgem <u>Without Mozzarella</u> Garlic Oregano Virgin Olive Oil	

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Ravioli (caseiro) Recheado com Espinafres Ricota Molho de tomate San Marzano Ravioli (homemade) Stuffed with Spinach Ricotta San Marzano tomato sauce	14.00
MEZZELUNE AL SALMONE Mezzelune (caseiro) Recheado com salmão Mascarpone Molho tomate e natas Mezzelune (homemade) Stuffed with salmon Mascarpone Tomato sauce and cream	16.00
TAGLIATELLE BOLOGNESE Massa Longo Molho de tomate San Marzano Carne picada Pasta San Marzano sauce Minced meat	14.00
SCIALATIELLI AMALFITANA Scialatielli (massa longa napolitana) Frutos do mar Molho tomate San Marzano Salsa Scialatielli (napolitan pasta) Seafood San Marzano tomato sauce Parsley	18.00
MACCHERONI ALL' ARRABBIATA Maccheroni (caseiro) Molho tomate Piri piri Alho Maccheroni (homemade) Tomato sauce Chilli Garlic	12.00
RISOTTO PORCINI Arroz Italiano (Riso Carnaroli) Cogumelos Boletos Chardonnay Italian Rice (Riso Carnaroli) Boletus Mushrooms Chardonnay	18.00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO Tortellini recheado com carne picada Natas Fiambre Tortellini stuffed with minced meat Cream Ham	14.00
GNOCCHI ALLA PUGLIESE Gnocchi de batata (caseiro) Burrata Molho tomate San Marzano Potato Gnocchi (homemade) Burrata San Marzano tomato sauce	15.00
SPAGHETTI CARTOCCIO Esparguete Marisco Molho tomate Mozzarella Na massa de pizza Esparguete Seafood Tomato sauce Mozzarella Cheese In Pizza bread	18.00
LASAGNA TRADIZIONALE Carne picada Molho tomate Natas Mozzarella No forno Minced Meat Tomato sauce Cream Mozzarella Cheese In the oven	14.00

ZUPPE

MINISTRONE ITALIANO Sopa de Legumes Italiana Italian Vegetable Soup	6.00
CREMA DI POMODORO Creme de Tomate Tomato Cream	5.00
DI PESCE Sopa de marisco ao modo Italiano Seafood soup italian style	9.00

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

19.00

Escalopes de lombo de porco | Presunto di Parma | Sálvia | Vinho Chardonnay
Pork Fillet Escalopes | Parma Ham | Sage | Chardonnay Wine

ENTRECOTE DI MANZO ALLA PEPE VERDE

26.00

Entrecote Irlandes de Angus (aprox. 350-400g) | Pimenta Verde | Molho Pimenta Verde
Irish Black Angus Steak (around 350-400g) | Green Pepper | Brown sauce

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE CON CREMA DI BALSAMICO

24.00

Entrecote Irlandes de Angus (aprox. 350-400g) | Rúcula | Queijo (grana padano)
Tomate cherry | Creme Balsamico di Modena
Irish Black Angus Steak (around 350-400g) | Rocket salad | Cheese (grana padano)
Cherry Tomato | Balsamic Cream of Modena

POLLO ALLA CACCIATORE

16.00

Escalopes de Frango | Molho de Cogumelos Champignon
Chicken Escalopes | Champignon Mushroom Sauce

PESCE

BACCALA SPECIALE

19.00

Lombo de Bacalhau Frito | Cebolada | tomate Cherry | Pimentos Vermelhas | Azeitona
Fried Codfish Fillet | Onions | Cherry tomato | Red Peppers | Olives

FILETTO DI ORATA ALLA PROVENZANA

21.00

Filete de Dourada | Tomate Cherry | Chardonnay
Golden Bream Fillet | Cherry tomato | Chardonnay

TRANCIO DI SALMONE

19.00

Posta de Salmão (com espinhas) | Salsa | Chardonnay
Salmon Fillet (with bones) | Parsley | Chardonnay

CONTORNI

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

TAGLIATELLE AL BURRO

5.00

Tagliatelle com Manteiga | Tagliatelle with Butter

VERDURE SALTATE

5.00

Legumes Salteados | Sauteed Vegetables

PATATE AL FORNO

5.00

Batatas Assadas com Alecrim | Roasted Potatoes with Rosemary

PATATINE FRITTE

4.00

Batatas Fritas | French Fries

COCKTAILS

BELLINI

Prosecco | Puré de Pêssego Monin

Prosecco | Peach Monin Purée

PIÑACOLADA

Rum Mulata | Puré de Côco Monin | Sumo de Ananás

Mulata Rum | Coconut Monin Purée | Pineapple Juice

SEX ON THE BEACH

Vodka | Peachsnapps | Sumo de Laranja | Grenadine

Vodka | Peachsnapps | Orange Juice | Grenadine

TEQUILA SUNRISE

Tequila Ranchitos | Sumo de Laranja | Grenadine

Tequila Ranchitos | Orange Juice | Grenadine

CUBA LIBRE

Rum | Cola-Cola | Lima | Açúcar Mascavado

Rum | Cola-Cola | Lime | Brown Sugar

CAIPIRINHA/CAIPIROSKA

Maracujá | Clássica

Passion Fruit | Classic

DAIQUIRI FROZEN

Maracujá | Morango

Passion Fruit | Strawberry

MARGARITA FROZEN

Maracujá | Morango | Frutos Vermelhos

Passion Fruit | Strawberry | Red Berries

MOJITO

Maracujá | Clássico

Passion Fruit | Classic

JAPANESE ICE TEA

Vodka | Rum | Sumo de Limão | Licor de Melão | 7up

Vodka | Rum | Lemon Juice | Melon Liqueur | 7up

JAMAICA MOJITO

Sumo Limão | Refrigerante | Bacardi | Morangos | Hortelã | Sumo de Abacaxi

Lemon Juice | Soda | Bacardi | Strawberries | Mint | Pineapple Juice

AGUA DE VALENCIA 1L

Sumo de laranja natural | Gin | Vodka | Prosecco

Fresh Orange Juice | Gin | Vodka | Prosecco

SANGRIA 1L

Branca | Tinta | Rosé

White | Red | Rose

Espumante | Maracujá

Sparkling Wine | Passion Fruit

APERITIVO

APPETIZERS

MARTININO

Martini Branco | Refrigerante de Limão | Hortelã Fresca | Lima

White Martini | Lemon Soda | Fresh Mint | Lime

APEROL SPRITZ

Aperol | Água com Gás | Prosecco | Laranja Fresca

Aperol | Sparkling Water | Prosecco | Fresh Orange

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello | Refrigerante | Prosecco

Limoncello | Soda | Prosecco

NEGRONI

Campari | Martini Rosso | Gin

PROSECCO

Copo | Glass

MICHELINO

Aperol | Fanta

CAMPARI

Orange

6.00

9.00

9.00

9.00

6.00

9.00

9.00

9.00

9.00

7.00

8.00

14.00

14.00

17.00

7.00

7.00

7.00

6.00

5.00

6.00

6.00



GINs

GORDON'S

Limão | Zimbros
Lemon | Juniper

TANQUERAY TEN

Laranja ou Limão | Zimbros
Orange or Lemon | Juniper

HENDRICK'S

Pepino | Pétalas de Rosa
Cucumber | Rose petals

TANN'S

Frutos Vermelhos
Red Fruits

BIG BOSS

Limão | Zimbros
Lemon | Juniper

OPHIR

Rodela de Limão | Malagueta
Lemon Slice | Chilli

GIN MARE

Laranja | Alecrim
Orange | Rosemary

8.00



12.00



13.00



13.00

12.00

12.00

13.00

BIBITE

BEBIDAS | DRINKS

ÁGUA SEM GÁS 33cl
Still Water

ÁGUA SEM GÁS 75cl
Still Water

ÁGUA MINERAL 33cl
Mineral Water

ÁGUA MINERAL 75cl
Mineral Water

ÁGUA TÓNICA 33cl
Tonic Water

PEPSI 33cl

PEPSI MAX 33cl

SEVEN UP 33cl

SUMOL LARANJA 33cl
Orange

SUMOL ANANÁS 33cl
Pineapple

LIPTON PÊSSEGO 33cl
Peach

LIPTON LIMÃO 33cl
Lemon

SUMO DE LARANJA NATURAL
Natural Orange Juice

LIMONADA

Morango | Maracujá | Frutos Vermelhos
Strawberry | Passion Fruit | Red Berries

1.60



3.90



2.00

3.90



2.00

2.00

2.00

2.00

2.00

2.00

2.00

2.00

2.00

3.50

3.00



VINO ROSSO

VINHO TINTO | RED WINE

PRIMITIVO 25cl

4.50

PRIMITIVO 50cl

9.00

Corpo médio e final prolongado | Medium body and long final

PRIMITIVO PUGLIA

28.00

Aroma intenso e frutado | Intense and fruity aroma

CHIANTI PALHA

20.00

Notas a cravo e chocolate negro | Cloves and dark chocolate notes

BOLGHERI

32.00

Corpo médio e final prolongado | Medium body and long final

QUINTA DOS CARVALHAIS

16.50

Gastronómico com final longo | Gastronomic with long final

CARM

18.00

Textura suave e final persistente | Smooth texture and persistent final

ESTEVA

17.00

Intenso com nuances de tabaco | Intense with nuances of tobacco

ESPORÃO RESERVA

36.00

Intenso e complexo | Intense and complex

QUINTA DA LEDA

48.00

Volumoso e intenso | Voluminous and intense

PAPA FIGOS Tinto

21.00

Intenso e frutado, com aromas balsâmicos | Intense and fruity, with balsamic aromas



VINO ROSATO

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

ROSATO 25cl

4.50

ROSATO 50cl

9.00

Fresco, delicado e aromático | Fresh, delicate and aromatic

MATEUS

12.00

Leve, jovem e ligeiramente pétillant | Light, young and slightly pétillant

ASSOBIO

16.00

Delicado com boa acidez | Delicate and with good acidity

VINHA GRANDE

23.00

Com notas florais e de frutos vermelhos | With floral and red berries notes



Valores em euro (€) - Todos os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se tiver alguma restrição alimentar por favor mencione aos nossos colaboradores. Os nossos alimentos são confeccionados com o máximo de segurança alimentar mas não estão excluídas contaminações cruzadas na preparação dos mesmos.

Temos disponível para consulta a ementa com os respetivos alérgenos.

Prices in euros (€) - All the prices included VAT at the legal rate in force. No dish, drink or food product, including couverts, including couverts, can be charged if not ordered by the client and not consumed. Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs. Our food is prepared with maximum safety, but cross-contamination while preparing is not excluded. We have available for consultation the menu with the respective allergens.