

ANTIPASTI

ANTIPASTO SAN MARTINO	9.00
Diversos Enchidos Queijos Italianos (1 pax) Various Sausages Italian Cheeses (1 pax)	
PROSCIUTTO E MELONE	12.00
Presunto Melão Smoked Ham Melon	
VITELLO TONNATO	14.00
Vitela Rosa Magra Alcaparras Creme de Atum Lean Pink Veal Capers Tuna Cream	
CARPACCIO DI BRESAOLA	14.00
Filete de Vitela Fumado Rúcula Grana Padano Pimenta Azeite Virgem Extra Smoked Veal Fillet Rocket Salad Grana Padano Pepper Extra Virgin Olive Oil	
BRUSCHETTA CLASSICA	5.00
Pão Tostado Tomate Rúcula Azeite Virgem Extra (2 unidades) Toasted Bread Tomato Rocket Salad Extra Virgin Olive Oil (2 units)	
CALAMARI FRITTI	12.00
Calamares Fritos Fried Squids	
COCKTAIL DI GAMBERI	12.00
Camarão Molho de Cocktail Shrimps Cocktail Sauce	
PEPERONI PADRON	6.00
Pimentos Padrão Sal Marinho Padron Peppers Sea salt	
PUGLIANA	7.00
Burrata di Puglia Rúcula Tomate Cherry Burrata di Puglia Rocket Salad Cherry Tomato	

INSALATONE

PICCOLA MISTA	5.00
Salada Mista (frutas variadas) Molho da Casa Italiano Mixed Salad (assorted fruits) Italian House Sauce	
VERDINA	3.00
Alface Iceberg Pepino Molho da Casa Italiano Lettuce Salad Cucumber Italian House Sauce	
CAPRESE	11.00
Mozzarella Fior di Latte Tomate Creme Balsâmico Azeite Virgem Extra Mozzarella Fior di Latte Tomato Balsamic Cream Extra Virgin Olive Oil	
CESARE	11.00
Salada Sazonal Tiras de Peito de Peru Grana Padano Molho da Casa Italiano Seasonal Salad Turkey Breast Strips Grana Padano Italian House Sauce	
TROPEA	9.00
Salada Sazonal Filete de Atum em Azeite Cebola Roxa de Tropea Molho da Casa Italiano Seasonal Salad Tuna Filet in Olive Oil Red Onion from Tropea Italian House Sauce	

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 Italiano Rúcula Grana Padano Italian Ham Rocket Salad Grana Padano	12.00
MARTINELLA Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Mascarpone Presunto Italiano Grana Padano Formato Estrela Italian Ham (Gran Biscotto) Mascarpone Italian Smoked Ham Grana Padano Star Shape	16.00
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 (Gran Biscotto) Alcachofras Salame Picante Italian Ham (Gran Biscotto) Artichokes Spicy Salami	12.00
SOFIA Presunto Italiano Mozzarella Fresca Tomate Cherry Pesto de Rúcula Italian Smoked Ham Fresh Mozzarella Cherry Tomato Rocket Salad Pesto	12.00
ORTOLANA Alcachofras Curgete Cogumelos Frescos Brócolos Pimentões Artichokes Courgette Fresh Mushrooms Broccoli Bell Peppers	12.00
OCEANO Frutos do Mar (Marisco) Seafood	15.00
QUATTRO STAGIONI Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Alcachofras Cogumelos Frescos Azeitonas Pretas Italian Ham (Gran Biscotto) Artichokes Fresh Mushrooms Black Olives	13.00
TONNAROLA Filete de Atum em Azeite Cebola Roxa de Tropea Tuna Fillet in Olive Oil Red Onion from Tropea	14.00
VALTELLINA Bresaola (Presunto) Rúcula Tomate Cherry Grana Padano Bresaola (Smoked Ham) Rocket Salad Cherry Tomato Grana Padano	16.00

CAPRICCIOSA Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Cogumelos Frescos Grana Padano Italian Ham (Gran Biscotto) Fresh Mushrooms Grana Padano	12.00
CINQUE FRATELLI Presunto Italiano Bacon Salame Napoli Salame Picante Italian Smoked Ham Bacon Salami Napoli Spicy Salami	14.00
CALZONE Calzone segundo a Tradição Napolitana Fiambre Italiano (Gran Biscotto) Salame Napoli Grana Padano Calzone according to the Neapolitan Tradition Italian Ham (Gran Biscotto) Salami Napoli Grana Padano	12.00
NAPOLI Anchovas Azeitonas Pretas Grana Padano Anchovies Black Olives Grana Padano	12.00
CALABRISELLA Salame Picante Pimentos Spicy Salami Peppers	12.00
NONNA CATERINA Gorgonzola Bacon Tomate Cherry Mozzarella Fresca Gorgonzola Bacon Cherry Tomato Fresh Mozzarella	13.00
PULCINELLA Cogumelos Frescos Cebola Bacon Alho Fresh Mushrooms Onion Bacon Garlic	12.00
SMORFIA Metade Mozzarella, metade recheada com Salsicha Mozzarella Fresca Rúcula Batatas com Alecrim Half Mozzarella, half stuffed with Sausage Fresh Mozzarella Rocket Salad Potatoes with Rosemary	15.00
PISTACCHIELLA <u>Sem Molho de Tomate</u> Burrata Pesto de Pistachio Mortadela Pistachio <u>Without Tomato Sauce</u> Burrata Pistachio Pesto Mortadella Pistachio	16.00
CARRETTIERA <u>Sem Molho de Tomate</u> Salsicha de Napoli (frita) Batatas <u>Without Tomato Sauce</u> Napoli Sausage (fried) Potatoes	15.00
FORMAGGI <u>Sem Molho de Tomate</u> Mozzarella Fresca Gorgonzola Edamer Grana Padano <u>Without Tomato Sauce</u> Fresh Mozzarella Gorgonzola Edamer Grana Padano	16.00
MARINARA <u>Sem Mozzarella</u> Alho Orégãos Azeite Virgem Extra <u>Without Mozzarella</u> Garlic Oregano Extra Virgin Olive Oil	9.00

PRIMI DI PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	12.00
Ravioli (caseiro) recheado com Espinafre Ricota Molho de Tomate San Marzano	
Ravioli (homemade) stuffed with Spinach Ricotta San Marzano Tomato Sauce	
MEZZELUNE SALMONE	14.00
Mezzelune (caseiro) recheado com Salmão Mascarpone Molho Rosa	
Mezzelune (homemade) stuffed with Salmon Mascarpone Pink Sauce	
TAGLIATELLE BOLOGNESE	13.00
Tagliatelle (caseiro) Molho de Tomate San Marzano Carne Picada	
Tagliatelle (homemade) San Marzano Tomato Sauce Minced Meat	
RIGATONI SCARPARIELLO	12.00
Rigatoni (caseiro) Molho de Tomate San Marzano Malagueta Alho	
Rigatoni (homemade) San Marzano Tomato Sauce Chilli Garlic	
SCIALATIELLO AMALFITANA	16.00
Scialatiello (caseiro) Frutos do Mar Molho de Tomate San Marzano Salsa	
Scialatiello (homemade) Seafood San Marzano Tomato Sauce Parsley	
SPAGHETTI CONTADINA	12.00
Esparguete (caseiro) Cenouras Brócolos Feijão Curgete Natas Tomate Cherry	
Spaghetti (homemade) Carrots Broccolis Beans Courgette Cream Cherry Tomato	
RISOTTO PESCATORE	18.00
Arroz Italiano (Riso «Carnaroli») Marisco Molho de Tomate San Marzano	
Italian Rice (Riso «Carnaroli») Seafood San Marzano Tomato Sauce	
TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO	14.00
Tortellini (caseiro) recheado com Carne Picada Natas Fiambre	
Tortellini (homemade) stuffed with Minced Meat Cream Ham	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	12.00
Gnocchi de Batata (caseiro) Mozzarella Fior di Latte Molho de Tomate San Marzano	
No Forno	
Potato Gnocchi (homemade) Mozzarella Fior di Latte San Marzano Tomato Sauce	
In The Oven	
PACCHERI DI GRAGNANO AL FORNO	14.00
Paccheri (caseiro) Natas Molho de Tomate San Marzano Mozzarella Fior di Latte	
Carne Picada No Forno	
Paccheri (homemade) Cream San Marzano Tomato Sauce Mozzarella Fior di Latte	
Minced Meat In the Oven	

ZUPPE

MINISTRONE ITALIANO	6.00
Sopa de Legumes Italiana	
Italian Vegetable Soup	
CREMA DI POMODORO	5.00
Crema de Tomate	
Tomato Cream	
STRACCIATELLA ROMANA	5.00
Caldo de Legumes Ovo Parmigiano	
Vegetable Broth Egg Parmigiano	

SECONDI DI CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

18.00

Escalope de Vitela | Presunto Italiano | Salva | Vinho Chardonnay
Veal Steak | Italian Smoked Ham | Salvia | Chardonnay Wine

ENTRECÔTE DI MANZO AL PEPE VERDE

20.00

Entrecôte Irlandês de Angus Grelhado (aprox. 250-300g) | Pimenta Verde
Grilled Irish Black Angus Steak (around 250-300g) | Green pepper

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE CON CREMA DI BALSAMICO

19.00

Entrecôte Irlandês de Angus Grelhado (aprox. 250-300g) | Rúcula | Parmigiano Reggiano
Tomate Cherry | Creme Balsâmico di Modena
Grilled Irish Black Angus Steak (around 250-300g) | Rocket Salad | Parmigiano Reggiano
Cherry Tomato | Balsamic Cream of Modena

SCALOPPINA AL LIMONE

18.00

Escalopes de Vitela | Molho de Limão
Veal Escalopes | Lemon Sauce

TACCHINO ALLA CACCIATORE

16.00

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

SECONDI DI PESCE

TRANCIO DI SALMONE NORVEGESE AL CHARDONNAY

18.00

Bife de Salmão da Noruega | Vinho Chardonnay
Norwegian Salmon Steak | Chardonnay Wine

GAMBERONI ALLA PALERMITANA

23.00

Camarões Argentinos | Azeite Virgem Extra | Grana Padano | Alho | Ervas Aromáticas
Gratinado no Forno
Argentine Shrimps | Extra Virgin Olive Oil | Grana Padano | Garlic | Aromatic Herbs
Grated in the Oven

FILETTO DI ORATA ALLA PROVENZANA

19.00

Filete de Dourada | Tomate Cherry | Cebola | Paprika
Golden Fish Fillet | Cherry Tomato | Onion | Paprika

CONTORNI

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

TAGLIATELLE AL BURRO CON PARMIGGIANO REGGIANO

4.00

Tagliatelle com Parmigiano Reggiano | Tagliatelle with Parmigiano Reggiano

VERDURE SALTATE

4.00

Legumes Salteados | Sautéed Vegetables

PATATE AL FORNO

4.00

Batatas Assadas com Alecrim | Roasted Potatoes with Rosemary

PATATINE FRITTE

4.00

Batatas Fritas | French Fries