

gins

Perfect Serve	(Água Tônica Fever Tree)	Tipo	Pais	Preço
- Elephant	Gengibre e Grão de Café	<i>Boânico</i>	Alemanha	12.00
- Monkey	Limão	<i>Floral</i>	Alemanha	12.00
- Seagram´s	Zimbro e Cardamomo	<i>Seco</i>	Canadá	7.00
- Hendricks	Pepino	<i>Cítrico</i>	Escocia	7.00
		<i>/Composto</i>		
- Blackwood´s	Limão e Zimbro	<i>Seco</i>	Escocia	10.00
- Caurunn	Limão e Cardamomo	<i>Especiarias</i>	Escocia	12.00
- Larios	Limão e Laranja	<i>Cítrico</i>	Espanha	7.00
- Ginraw	Lima e Gengibre	<i>Cítrico</i>	Espanha	12.00
- Gin Mare	Manjerição	<i>Floral</i>	Espanha	8.00
- Nordés	Limão e Louro	<i>Frutado/Floral</i>	Espanha	8.00
- Macarronesian	Limão e semente de Coentro	<i>Seco</i>	Espanha	10.00
- 5th	Limão e Zimbro e Cardamomo	<i>Especiarias</i>	Espanha	10.00
- Citadelle Classic	Lima e Limão	<i>Frutado</i>	França	7.00
- Vigne Floraison	Limão e Uva	<i>Floral</i>	França	8.00
- Bulldog	Laranja e Canela	<i>Cítrico</i>	Inglaterra	7.00
- Bombay Sapphire	Lima	<i>Cítrico/Seco</i>	Inglaterra	7.00
- Greenall´s	Lima	<i>Seco</i>	Inglaterra	10.00
- Sipsmith London dry	Lima e Limão	<i>Cítrico/Seco</i>	Inglaterra	8.00
- Martin miller´s	Limão e Cardamomo	<i>Cítrico</i>	Inglaterra	8.00
- Tanqueray N.10	Laranja e Canela	<i>Seco</i>	Inglaterra	8.00
- Oxley	Limão	<i>Seco</i>	Inglaterra	8.00
- Plymouth	Canela e Zimbro	<i>Seco</i>	Inglaterra	8.00
- Boodles	Lima e Zimbro	<i>Cítrico</i>	Inglaterra	10.00
- Jinju	Maça Verde	<i>Floral</i>	Inglaterra	10.00
- London N.3	Lima	<i>Cítrico</i>	Inglaterra	10.00
- Berkeley Square	Framboesa e Manjerição	<i>Frutado</i>	Inglaterra	10.00
- Marconi 46	Fatia de Limão	<i>Frutado</i>	Italia	12.00
- Sharish	Limão e Zimbro	<i>Frutado</i>	Portugal	7.00
- Sarish Pera Rocha	Laranja	<i>Seco</i>	Portugal	8.00
- Brooklyn	Limão e Laranja	<i>Cítrico</i>	USA	12.00
- Ophir	Laranja e Pimenta preta/Grão de Coentro	<i>Especiarias</i>	Inglaterra	8.00

Para um início prometedo...

Enquanto percorre a carta em busca do seu prato de eleição, deixamos aqui algumas sugestões de bebidas e cocktails para lhe fazer companhia nessa difícil tarefa de decidir...Bom Proveito!!!

aperitivos

- Bellini 5.75
- Campari Soda/Laranja 5.90
- Aperol 5.90
- Martini (bianco/rosso) 3.50
- Cordino 4.50
- San Bltter 3.95
- Prosecco 3.50

vino bianco al bicchiere ^(18cl)

- Sensi Chardonnay 3.75
- Pinot Grigio Albino Armani 4.95

vino rosso al bicchiere ^(18cl)

- Santa Cristina 5.25
- Chianti Zingarelli 6.75
- Merlot Sensi 4.50

couvert

- Focaccia con olio di oliva. (P/Pessoa) 1.80

Foccacia feito com farinha “00”, semola de grano duro, centeio integral e espelta, com azeite extra virgem bio e vinagre balsâmico de Modena.

antipasti

- Bresaola con parmigiano reggiano di vacche rosse. 11.95

Lombinho de novilho curado, parmigiano reggiano vacche rosse DOP, azeite BIO e aipo.
- Insalata Rucola, pomodori secchi e noci. 9,95

Rucola, “Parmigiano Reggiano di vacche rosa” DOP, tomate secado no sol e nozes nacional.
- Cuore di burrata. 10.95

Prodotto que tem dentro de “burrata” (straciatella).
- Burrata con daterini misto. 12.45

Burrata artesanal, tomate cerejas mistos. (com anchovas ou sem)
- Burrata al tartufo. 13.95

Burrata com trufa negra fresca de época
- Insalata mista ricca. 7,95

Variedades de mini alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho, tomate, endívias e cebola.
- Mozzarella di Búfala del Giorno 10.95

Mozzarella de Búfala modo biológico artesanal.
- Insalata Caprese 10.95

Mozzarella de Búfala modo biológico artesanal, tomate e manjerição.

<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div> <p><small>*Il Mercato garante que a mozzarella do dia modo biológico, vem diretamente de Itália via avião, este produto artesanal para servir máxima frescura aos nossos clientes. Este produto não está sempre disponível.</small></p> </div>
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div> <p><small>Iva incluído à taxa em vigor</small></p> </div>
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div> <div> <p><small>Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.</small></p> </div>

salumaria

	50g	~	100g
<ul style="list-style-type: none">Salame Ventricina picante 3.25 ~ 6.00<div>Salame típico de abruzzo pouco picante.</div> Coppa Stagionata 4.75 ~ 8.90<div>Salame coppa curada.</div> Culatello di zibello DOP 14.00 ~ 27.05<div>Presunto de origem zibello ‘O melhor presunto da Itália’</div> Finocchiona 3.90 ~ 6.95<div>Salame típico da toscana</div> Ferrarese granzia 3.50 ~ 6.95<div>Salame típico de emillia-romagna, lombardia e veneto</div> Soppressa con aglio IGP 3.95 ~ 7.50<div>Salame típico de Veneto</div> Coppa nostrana 4.00 ~ 7.90<div>Carne curada de parma</div> Mortadella al tartufo 2.90 ~ 5.50<div>Mortadella com trufa negra</div> Prosciutto di parma DOP 6.50 ~ 12.50<div>Presunto de parma DOP</div> Prosciutto San Daniele DOP 6.90 ~ 12.90<div>Presunto san Daniele DOP</div>			

pasta fatta in casa com ovos biológicos

(Selecionamos os melhores produtores em Itália para lhe oferecer uma gama de produtos exclusivos de alta qualidade)

<ul style="list-style-type: none">Ravioli di zucca con tartufo nero. 16.50<div>Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP e manteiga de azores.</div> Ravioli di carne e prosciutto di parma con straciatella. 14.50<div>Com carne de vitela fresca, presunto de parma, produto que tem dentro de burrata straciatella e parmigiano reggiano DOP, molho de tomate e manjerição.</div> Linguine con Gamberoni. 16.50<div>Com gambas selvagens de moçambique e molho de tomate cerejas assadas no forno lenha.</div> Spaghetti al pomodoro con Straciatella. 12.50<div>Com molho tomate caseiro e straciatella.</div> Spaghetti carbonara alla romana. 11.25<div>Com faceira do porco curado pelo menos um ano, gema do ovo, parmigiano reggiano, bastante pimenta e pecorino romano DOP. (receita tradicional)</div> Gnocchi / tagliatelle al ragù. 12.95<div>Com carne de vitela, rabo de boi e porco preto de bolota cozido Lentamente durante 5 horas com tomate e ervas frescas, finalizado com pecorino romano DOP e parmigiano reggiano DOP.</div> Maccheroni alla chitarra. 12.50<div>Com pancetta, espargos frescos, tomate cerejas grelhada, pecorino romano DOP e tomilho.</div> Maccheroni aí 5 formaggi. 12.50<div>Com queijo gorgonzola DOP, Taleggio DOP, mozzarella de bufala via avião, pecorino romano e parmigiano reggiano DOP.</div> Tagliatelle verde con scampi agli asparagi. 16.95<div>Com camarão selvagem de moçambique, espargos verde frescos, cognac e um toque de natas.</div> Linguine con lagosta. 25.50<div>Salteado com lagosta fresca e molho de tomate. (picante)</div> Bucatini con Gamberi, carciofi e bottarga. 18.50<div>Com gambas selvagens do moçambique, alcachofras grelhadas e bottarga di mugine</div> Bucatini all`amatriciana. 12.50<div>Com faceira do porco curado pelo menos um ano, molho tomate caseiro e pecorino romano DOP. (pouco picante)</div> Pasta senza glutine. <div>Molho á sua escolha da ementa.</div>			
---	--	--	--

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas

reservas