

Antipasti

Couvert  

6 p.p.

Focaccia di Giorgio caseira com tomate soleado, grissini, bresaola, spread de courgete com pinhões e parmesão
Handmade focaccia di Giorgio with sun-dried tomato, grissini, bresaola, zucchini spread with pine nuts and Parmesan
Hausgemachte Focaccia di Giorgio mit sonnengetrockneten Tomaten, Grissini, Bresaola, Zucchini-Pinienkern-Creme und Parmesan

Carciofo  

19.0

Alcachofra confitada com tomate e azeitonas
Artichoke confit with tomato and olives
Confierte Artischocke mit Tomaten und Oliven

Add-on: Prosciutto di Parma

+ 8.0

Carpaccio di Manzo  

19.0

Carpaccio de novilho com creme de alcaparra, rúcula e parmesão 36 meses
Beef carpaccio with caper cream, rocket and 36-month aged Parmesan
Rindercarpaccio mit Kaperncreme, Rucola und 36 Monate gereiftem Parmesan

Parmigiana alla Siciliana   

16.0

Provolone, beringela com tomate e queijo derretido
Provolone, aubergine with tomato and melted cheese
Provolone, Aubergine mit Tomaten und Schmelzkäse

Arancini 

14.0

Arancini de lulas com creme de limão siciliano
Squid arancini with Sicilian lemon cream
Calamari-Arancini mit sizilianischer Zitronencreme

Zuppa di pomodoro  

12.0

Sopa de tomate, focaccia e creme de manjericão
Tomato soup, focaccia and basil cream
Tomatensuppe mit Focaccia und Basilikumcreme

Pasta

Casoncelli PASTA FATTA IN CASA  	24.0
Burrata, abóbora e avelã Burrata, pumpkin and hazelbut <i>Burrata, Kürbis und Haselnuss</i>	
Ravioli PASTA FATTA IN CASA	58.0
Lavagante e bisque Atlantic lobster and bisque <i>Atlantikhummer und -Bisque</i>	
Gnocchi PASTA FATTA IN CASA  	26.0
Cogumelos, abóbora e gorgonzola Mushrooms, pumpkin and gorgonzola <i>Pilze, Kürbis und Gorgonzola</i>	
Paccheri PASTA FATTA IN CASA	38.0
Gamba da costa curada, pesto, straciatella e pistácio Cured shrimp from our coast, pesto, stracciatella and pistachio <i>Gebeizte vom Garnelen, Pesto, Stracciatella und Pistazie</i>	
Rigatoni PASTA SECCA  	22.0
Molho amatriciana All'amatriciana <i>Amatriciana-Sauce</i>	

Risotto

Ai funghi   	24.0
Risotto de cogumelos com pecorino e tomilho Mushroom risotto with pecorino and thyme <i>Pilzrisotto mit Pecorino und Thymian</i>	

Pizza

Capicola 	22.0
Capicola, Fior di latte e tomate cereja Capicola, fior di latte and cherry tomato <i>Capicola, Fior di Latte und Kirschtomaten</i>	
Pepperoni 	21.0
Pepperoni picante e queijo provolone Spicy pepperoni and provolone cheese <i>Pikante Pepperoni und Provolone-Käse</i>	
Tartufo 	29.0
Cogumelos, trufa e mozzarella Mushrooms, truffle and mozzarella <i>Pilze, Trüffel und Mozzarella</i>	
Pancetta 	26.0
Endívias caramelizadas, pancetta e gorgonzola Caramelized endives, pancetta and Gorgonzola <i>Karamellisierter Chicorée, Pancetta und Gorgonzola</i>	
Verdure   	20.0
Tomate, acelgas e pinhões Tomato, chards and pine nuts <i>Tomaten, Mangold und Pinienkernen</i>	

Secondo Piatto

Stinco di agnello 	46.0
Chambão de borrego, polenta cremosa e cogumelos Lamb shank, creamy polenta and mushrooms <i>Lammhaxe, cremiger Polenta und Pilzen</i>	
Bistecca di Manzo 	42.0
Entrecôte, lasanha de courgette, jus cremoso com mascarpone Entrecôte, zucchini lasagna and creamy jus with mascarpone <i>Entrecôte, Zucchini-Lasagne, cremiger Mascarpone-Jus</i>	
Baccalà  	30.0
Bacalhau em meia cura, pimentos, crosta de pão e alho Half cured cod, bell peppers, bread crust and garlic <i>Halbgebeizter Kabeljau, Paprika, Brotkruste und Knoblauch</i>	
Melanzana alla Milanese   	24.0
Beringela alla Milanese, caponata, tomate assado e rúcula Aubergine alla Milanese, caponata, roasted tomatoes and rocket <i>Aubergine alla Milanese, Caponata, gerösteten Tomaten und Rucola</i>	



Meia pensão
Half board
Halbpension



Sem glúten
Gluten free
Glutenfrei



Sem lactose
Lactose free
Laktosefrei



Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch



Vegan

Preços mencionados em euros (€) com IVA incluso à taxa em vigor. Serviço à sua descrição. Intolerâncias e alergias alimentares – Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Prices quoted in euros (€) with VAT included at the current rate. Service at your discretion. Food intolerances and allergies – Before placing your order for food and drinks, we would like to thank you for let us know if you want clarification on our ingredients. No dish, food product or drink, including the couvert charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.

Preise sind in Euro (€) inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Servicegebühr nach eigenem Ermessen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien – und, ob Sie eine Erklärung der jeweiligen Inhaltsstoffe der Speisen wünschen. Speisen und Getränke, einschließlich des Gedecks "Couvert", können nicht in Rechnung gestellt werden, wenn sie nicht vom Kunden angefordert werden oder unbrauchbar sind.