

## Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

*In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.*

Neste espaço refinado e único, pretendemos receber os nossos convidados com a calorosa informalidade de um ambiente doméstico. Os pratos propostos são realçados pela autenticidade dos produtos escolhidos, que destacam o sabor de cada iguaria como em casa... mas melhor.

## Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo "non cucinato", lavorato e trasformato senza l'ausilio e l'alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

*Senza Fuoco is our "raw" food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.*

"Senza Fuoco" é a nossa proposta de comida "não cozinhada", trabalhada e transformada sem o uso e a alquimia do fogo, ou seja, deixando-a o mais inalterada possível em sua forma original e primária, a fim de expressar o melhor possível o que realmente é.

## Senza Tempo

Fieramente "non sostituibili", se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell'anno, in quanto da secoli sono l'espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

*These classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression of Mediterranean cooking traditions.*

Estes pratos clássicos são oferecidos durante todo o ano, com exceção de períodos muito curtos, uma vez que são a expressão das tradições culinárias do Mediterrâneo.

## Questa Stagione

In quest'area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

*This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and famous season products that should be always included in our daily diet.*

Esta seção dinâmica e em constante mudança do nosso menu contém uma lista curta, mas significativa, dos nossos produtos sazonais mais típicos e famosos, que devem ser sempre incluídos na nossa alimentação diária.

# Pesce

## Fish Menu

### OSTRICHE GILLARDEAU

#### *FINE DE BINIC - FINE DE CLAIRE*

Selezione di 6 pezzi / Seleção de 6 peças / Selection of 6 pieces

servite al naturale, accompagnate,  
salsa di aceto di champagne e fragoline di bosco

*oyster selection served with champagne vinegar and wild strawberries sauce*

Servido ao natural, acompanhado de vinagre de champanhe e molho de morango selvagem

€ 42.00

### SELEZIONE DI TARTARE

Tonno - Ricciola - Branzino selvaggio

*selection of Tuna - Amberjack - Wild sea bass*

seleção de Atum - Amberjack - Robalo selvagem

€ 19.00

### CROSTACEI

selezione di gamberi e scampi del mediterraneo

*selection of Mediterranean shrimps and prawns*

seleção de gambas e camarões mediterrânicos

€ 40.00

### PLATEAU DI CRUDO DI MARE

fantasia tartare, ostriche, crostacei e ricci di mare

*assorted plate with tartares, oysters, shellfish and sea urchin*

prato diverso com tártaros, ostras, mariscos e ouriço-do-mar

€ 98.00

### ZUPPETTA DI MOLLUSCHI MISTI

vongole, fasolari, cozze, tartufi di mare e cannolicchi

al Marsala Superiore secco

*selection of sautéed shellfish: clams, hard clams, mussels, cockles,*

*razor clams cooked with dry Marsala Superiore*

selecção de mariscos salteados: amêijoas, amêijoas duras, mexilhões,  
berbigão, amêijoas cozidas com Marsala Superiore seca

€ 26.00

# Carne

## Meat Menu

### SELEZIONE DI FORMAGGI

serviti con miele di castagno, confettura di fragole e timo,  
chutney di fichi e senape in grani

*cheese selection served with chestnut honey, strawberry and thyme jam,  
fig chutney and grain mustard*

seleção de queijos servidos com mel e castanhas, geleia de morango e tomilho, chutney de figo e mostarda em grãos

€ 16.00

### INDIVIA

gorgonzola e pane croccante sbriciolato

*endive leaves with gorgonzola cheese and crispy bread crumble*

Folhas de endívia com queijo Gorgonzola e crumble de pão crocantes

€ 14.00

### MANZO ALLA FIAMMA

con lattuga croccante e salsa al Porto

*flamed beef striploin, baby gem lettuce and Porto wine sauce*

lombo de vaca flamejado, alface baby gem e molho de vinho do Porto

€ 36.00

### POLENTA CROCCANTE

funghi porcini estivi alle erbe aromatiche

*crispy polenta with summer porcini mushrooms and aromatic herbs*

Polenta crocante com cogumelos summer porcini e ervas aromáticas

€ 20.00

# Pesce

## Fish Menu

### KING CRAB

polpa di granchio reale con insalata croccante e pomodori canditi

*king crabmeat served with crispy salad and confit tomatoes*

King Crabmeat servido com salada crocante e tomates confit

€ 39.00

### BRANZINO

con salsa al finocchietto e lime, senape in grani e semi tostati

*sea bass with fennel and lime sauce, mustard in grains and toasted seeds*

robalo com molho de funcho e lima, mostarda em grãos e sementes tostadas

€ 21.00

### INSALATA TIEPIDA DI CROSTACEI

pesce e molluschi cotti al vapore con asparagi e bisque ai crostacei

*selection of Mediterranean steamed fish and mussels served with asparagus and warm bisque sauce*

seleção de peixes e mexilhões mediterrâneos cozidos ao vapor servidos com espargos e molho de bisque quente

€ 21.00

### MARINATO DI RICCIOLA

al Vermouth Martini dry, fantasia di verdure baby

*yellowtail marinated with dry Vermouth Martini and baby vegetables*

yellowtail marinado com vermute seco Martini e legumes babys

€ 25.00

# Carne

## Meat Menu

### VITELLO TONNATO

con capperi di Pantelleria

*cooked veal loin served with tuna sauce and caper from Pantelleria*

lombo de vitela cozido, servido com molho de atum e alcaparras de Pantelleria

€ 22.00

### UOVO SOFFICE

spuma di patata, crostini al burro, tartufo di stagione

*soft egg, potato foam, toasted bread with butter and seasonal truffle*

ovos moles, espuma de batata, pão torrado com manteiga e trufa sazonal

€ 15.00

### ASPARAGI

arrosto e pancetta affumicata

*roasted asparagus with smoked bacon*

Espargos assados com bacon fumado

€ 16.00

### MONDEGHILI

di vitello, salsa tartara

*Mondeghili veal meatballs served with tartare sauce*

Almôndegas de vitela Mondeghili servidas com molho tartaro

€ 16.00

### PROSCIUTTO PATA NEGRA

con focaccia al pomodoro datterino

*Pata Negra ham and cherry tomato focaccia*

Presunto Pata Negra e tomate cereja focaccia

€ 26.00

# Dolci

## Dessert

### DELIZIA

di pan di spagna con crema pasticciera e crema di limone

*soft sponge cake with lemon custard cream*

Pão-de-ló com creme de limão

€ 12.00

### MERINGATA

al pistacchio e arance candite servita con salsa alla vaniglia

*pistachio and orange candied merengue with vanilla sauce*

Pistachio e merengue de laranja cristalizado com molho de baunilha

€ 12.00

### FRUTTI DI BOSCO

gratinati con zabaione al Marsala

*selection of berries gratinated with Marsala eggnog cream*

seleção de frutos silvestres gratinados com creme de gema Marsala

€ 12.00

### RAVIOLO DI ANANAS

al cioccolato bianco, sorbetto al cocco e limone verde grattato

*white chocolate pineapple ravioli with coconut sorbet and grated green lemon*

Ravioli de abacaxi com chocolate branco, gelado de coco e casca de limão

€ 12.00

### VARIAZIONE FREDDA

di creme di gelati e sorbetti con frutta secca

*cold variation of ice creams and sorbets with dried fruits*

variadade de gelados e de gelados com frutos secas

€ 12.00