



DINNER MENU

MENU DE JANTAR

COUVERT PER PERSON
Artisanal Grissini, Focaccia and Breads,
Olives and Tuna Paté, Extra Virgin Olive Oil

4.00€

COUVERT POR PESSOA
Grissini, Focaccia, Pães Artesanais, Azeitonas,
Paté de Atum e Azeite Extra Virgem

ANTIPASTI - FOR THE TABLE

PLATTER TO SHARE
Served with Artisanal Grissini, Focaccia and Breads

CLASSIC SALUMI

OR

CHEESES

OR

SALUMI & CHEESE

29.00€

25.00€

39.00€

ANTIPASTI - PARA PARTILHAR

PRATO PARA PARTILHAR
Servido com Grissini, Focaccia e Pães Artesanais

SALUMI CLÁSSICO

OU

QUEIJOS

OU

SALUMI & QUEIJO

CLASSIC SALUMI

Artisanal Italian Cured Meats +/- 50gr
Served with Artisanal Grissini and Crackers

SALUMI CLÁSSICO

Enchidos Artesanais Italianos +/- 50gr
Servido com Grissini e Tostas Finas

MORTADELLA TARTUFO, BOLOGNA
Seasoned Pork Sausage, Fine in texture with Lardo
and Périgord truffles

10.50€

MORTADELLA TARTUFO, BOLOGNA
Salsicha de Porco Temperada, Textura Fina
com Pedacos de Lardo e Trufas de Périgord

CULATTA GRAND RESERVA, PARMA
A Prosciutto cured for 24 Months,
Sweet and Delicate

14.00€

CULATTA GRAND RESERVA, PARMA
Presunto Curado durante 24 Meses
com uma Textura Delicada e Doce

PROSCIUTTO D.O.P, PARMA
100% natural air-dried Prosciutto from Parma
Aged for 18 Months

12.50€

PROSCIUTTO D.O.P, PARMA
Presunto 100% Seco ao ar de Parma,
Curado Durante 18 meses

SALAMI MILANO RESERVA, MILAN
Made from Beef and Pork with a Bright Red
Colour and a Fine-Grained Texture

9.50€

SALAME MILANO RISERVA, MILÃO
Feito de Carne de Vaca e Porco, com uma
Cor Vermelha Brilhante e Textura de Grão Fino

CHEESE

Served with Artisanal Grissini, Crackers,
Tomato Marmalade and Walnuts

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, LOMBARDY
Made from Cows' Milk, Soft Delicious and Rich

12.50€

BUFFALO MOZZARELLA DOP, NAPLES
Mild and Slightly Sharp in Taste

14.50€

ASIAGO, VENETO
With a Delicate, Sweet and Sharp Taste

12.00€

QUEIJOS

Servido com Grissini, Tostas Finas,
Marmelada de Tomate e Nozes

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, CAMPÂNIA
Feito de Leite de Vaca, Sabor Suave, Rico e Delicado

MOZZARELLA DE BUFALA D.O.P, NÁPOLES
Sabor Leve e com um Toque de Acidez

ASIAGO, VENETO
Sabor Delicado com Notas Doces e Ácidas

ANTIPASTI

PASTAS

RIGATONI MARINARA WITH BASIL Homemade Tomato Sauce with Fresh Basil	16.00€
FRESH PUMPKIN GNOCCHI Potato and Pumpkin Dumplings from Northern Italy. Sage Butter and Aged Parmesan	22.00€
SPAGHETTI A LA CARBONARA Guanciale, Pecorino, Egg Yolk and Black Pepper	19.50€
CASARECCE PASTA WITH RAGÙ Short Twists of Pasta from Sicily. 12-Hour Slow-cooked Beef Ragù in Red Wine, Tomato, Carrot, Celery, Lemon and Aged Parmesan	21.50€

MAINS

ROTISSERIE CHICKEN Marinated Chicken with Lemon and Fresh Herbs, Served with Coleslaw and Jus	
HALF CHICKEN	17.00€
WHOLE CHICKEN	29.00€
GRILLED TIGER PRAWNS Chilli, Garlic, White Wine and Lemon, Served with Wild Rocket, and Cherry Tomato Salad and Balsamic Vinaigrette	32.00€
ENSALATA DI TUNO Butter Beans, Tomato, Fresh Basil and Aged Balsamic Dressing	19.50€
VEAL PARMIGIANA Breaded Veal, Marinara Sauce, Melted Mozzarella, Rocket, Lemon, Basil and Parmesan. Served with Fries	32.00€
GRILLED DRY AGED SIRLOIN STEAK 300GR Served with Watercress Salad and Peppercorn Sauce	34.00€

SIDES

MIXED LEAF SALAD, BALSAMIC DRESSING
ROSA TOMATO AND ONION SALAD
CARROT RICE
FRIES

PASTAS

RIGATONI COM MOLHO MARINARA E MANJERICÃO Molho de Tomate e Manjericão Fresco	
GNOCCHI DE ABÓBORA Bolinhos de Batata e Abóbora do Norte de Itália, Manteiga de Salva e Parmesão Envelhecido	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale, Pecorino, Gema de Ovo e Pimenta Preta	
CASARECCE COM RAGÙ Pequenos Torços de Massa da Sícilia, Carne de Vaca Cozinhada durante 12 Horas em Vinho Tinto, Tomate, Cenoura, Aipo, Limão e Parmesão Envelhecido	

PRATOS PRINCIPAIS

FRANGO ROTISSERIE Frango Marinado com Limão e Ervas Finas, Servido com Coleslaw e Molho Gravy	
MEIO FRANGO	
FRANGO INTEIRO	
CAMARÃO TIGRE GRELHADO Malagueta, Alho, Vinho Branco e Manteiga de Limão Servido com Salada de Rúcula, Tomate Cereja e Vinagrete Balsâmico	
SALADA DE ATUM Feijão Manteiga, Tomate, Manjericão e Molho de Balsâmico Envelhecido	
VITELA PARMIGIANA Vitela Panada, Molho de Tomate, Mozzarella Derretida, Rúcula, Limão, Manjericão e Parmesão. Servido com Batatas Fritas	
BIFE DO LOMBO MATURADO GRELHADO 300GR Servido com Salada de Agrião e Molho de Pimenta	

ACOMPANHAMENTOS

SALADA DE FOLHAS VERDES E BALSÂMICO
SALADA DE TOMATE ROSA E CEBOLA
ARROZ DE CENOURA
BATATAS FRITAS

PIZZA

Our sourdough is made right here on site every day with Tipo 00 flour and proved for 24 hours

MARINARA

Organic Tomato, Garlic, Fresh Basil and Olive Oil

MARGARITA

Organic Tomato, Fior di Latte, New Season Olive Oil, Mozzarella and Basil

DIAVOLA

Organic Tomato, Spicy Pepperoni, 'Nduja (Spicy Salami from Calabria), Fior di Latte, Mozzarella and Spicy Honey

ROTISSERIE CHICKEN & CHILLI

Organic Tomato, Chicken, Fior di Latte, Mozzarella, Garlic, Fresh Chillies and Chilli Oil

PROSCIUTTO DI PARMA

Organic Tomato, 18-month Prosciutto di Parma, Wild Rocket, 34-month aged Parmigiano Reggiano

FORMAGGI, MUSHROOMS & TRUFFLE

Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza, 24-month aged Parmigiano Reggiano, Smoked Mozzarella (Provola), mixed Mushrooms, Caramelised Balsamic Onions and White Truffle Oil

SPICY VODKA PANCETTA

Organic Tomato, Pancetta, Mozzarella, Crème Fraîche, Caramelised Onion, Basil, Dry Chilli and 24-month Parmesan

Q FARM

Organic Tomato, Mozzarella, Spinach, Courgette, Aubergine, Mushrooms, Bell Peppers, Red Onion, Artichoke, Oregano and Extra Virgin Oil

OAK SMOKED SALMON PIZZA

Cream Cheese with Dill, Capers and Red Onion

GLUTEN FREE PIZZA BASE

PIZZA DIPPERS

BASIL AND ALMOND PESTO
NDUJA AND LOCAL HONEY

AIOLI

SPICY HONEY

PIZZA

A nossa massa de fermentação natural é feita diariamente no local com farinha tipo 00 e levedação de 24 horas

MARINARA

Tomate Biológico, Alho, Manjerição e Azeite Extre Virgem

MARGARITA

Tomate Biológico, Fior de Latte, Azeite, Mozzarella e Manjerição

DIAVOLA

Tomate Biológico, Pepperoni Picante, 'Nduja (Salame Picante de Calabria), Fior de Latte, Mozzarella e Mel Picante

FRANGO ROTISSERIE & CHILI

Tomate Biológico, Frango, Fior de Latte, Mozzarella, Alho, Malaguetas frescas e Azeite de Chili

PROSCIUTTO DI PARMA

Tomate Biológico, Prosciutto di Parma Cura 18 meses de Cura, Rúcula Selvagem e Parmesão Envelhecido

FORMAGGI, COGUMELOS & TRUFA

Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza, Parmesão Reggiano 24 meses, Mozzarella fumada (Provola), Mistura de Cogumelos, Cebolas Caramelizadas em Balsâmico e Azeite de Trufa Branca

PANCETTA PICANTE E VODKA

Tomate Biológico, Pancetta, Mozzarella, Crème Fraîche, Cebola Caramelizada, Manjerição, Malagueta Seca e Parmesão Envelhecido 24 meses

Q FARM

Tomate Biológico, Mozzarella, Espinafres, Curgete, Beringela, Cogumelos, Pimentos, Cebola Roxa, Alcachofras, Orégãos e Azeite Extra Virgem

SALMÃO FUMADO

Queijo Creme com Aneto, Alcaparras e Cebola Roxa

BASE DE PIZZA SEM GLÚTEN

MOLHOS PARA PIZZA

PESTO DE MANJERICÃO E AMÊNDOA
NDUJA E MEL ALGARVIO

AIOLI

MEL PICANTE

If you have a food allergy please ask our staff about the ingredients in each dish. In our kitchens we have procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers, however we cannot guarantee that all products have not come into contact with other allergens that are not part of their normal composition, either through cross contamination or omission by third parties. All prices in euros (€). VAT included at legal rates. No food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed.

We have a complaints book. 14.04.2025

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto, não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal, seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços estão em Euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações. 14.04.2025