

*missa*

PRAIA VERDE

# OGNI MOMENTO CONDIVISO DIVENTA INDIMENTICABILE

Cada momento partilhado torna-se inesquecível

# COCKTAILS

## Mia Mule

Vodka, ginger beer, lima,  
xarope de gengibre, espuma de gengibre  
Vodka, ginger beer, lime, ginger syrup, ginger foam

9,5€

## Caipirinha

Cachaça, lima, açúcar  
Cachaça, lime, sugar

9€

## Mojito

Tradicional / Morango / Maracujá  
Traditional / Strawberry / Passion fruit  
Rum, lima, hortelã, açúcar, água c/ gás,  
Angostura bitter  
Rum, lime, mint, sugar, sparkling water,  
Angostura bitter

9€

## Daiquiri

Tradicional / Morango / Maracujá  
Traditional / Strawberry / Passion fruit  
Rum, lima, açúcar  
Rum, lime, sugar

9,5€

## Porn Star Martini

Vodka, maracujá, lima, Licor Passoa,  
clara de ovo  
Vodka, passion fruit, lime, Passoa Liqueur,  
egg white

10€

## Aperol Spritz

Aperol, espumante,  
água com gás  
Aperol, sparkling wine,  
sparkling water

9€

## Limoncello Spritz

Limoncello, espumante, água com gás  
Limoncello, sparkling wine, sparkling water

9€

## Piña Colada

Rum, ananás, coco  
Rum, pineapple, coconut

9€

## Espresso Martini

Vodka, licor de café, café expresso  
Vodka, coffee liqueur, coffee

10€

## Negroni

Gin, Vermute, Martini Bitter  
Gin, Vermouth, Martini Bitter

9,5€

## Margarita

Tequila, Triple Sec, lima  
Tequila, Triple Sec, lime

9€

## Long Island

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Tequila  
lima, coca-cola, xarope de açúcar  
Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Tequila,  
lime, coca-cola, sugar syrup

10€

## Sex On the Beach

Vodka, sumo laranja, licor de pêssego,  
grenadine  
Vodka, orange juice, peach schnapps,  
grenadine

9,5€

# CHAMPAGNE

## BLANC

<b>Moët &amp; Chandon Impérial 0,75L</b>	80€	
<b>Veuve Clicquot Yellow Label 0,75L</b>	90€	
<b>Dom Pérignon Vintage 0,75L</b>	300€	
<b>Dom Pérignon P2</b>	sob consulta	on request
<b>Dom Pérignon P3</b>	sob consulta	on request
<b>Armand De Brignac Brut Gold 0,75L</b>	350€	

## ROSÉ

<b>Moët &amp; Chandon Impérial Rosé 0,75L</b>	100€	
<b>Moët &amp; Chandon NIR 0,75L</b>	130€	
<b>Veuve Clicquot Rosé 0,75L</b>	110€	
<b>Dom Pérignon Rosé 0,75L</b>	600€	

## ON ICE

<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial 0,75L</b>	100€	
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial Rosé 0,75L</b>	105€	
<b>Veuve Clicquot RICH 0,75L</b>	110€	
<b>Veuve Clicquot RICH Rosé 0,75L</b>	115€	

# VINO

## ROSÉ

**ADEGAMÃE Dory** Lisboa 28€  
Touriga Nacional, Pinot Noir  
Copo Glass 6€

**QMF Blush** Bairrada 32€  
Baga, Touriga Nacional

**ADEGAMÃE Pinot Noir** Lisboa 34€  
Pinot Noir

**Whispering Angel** Provence 40€  
Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren

**Rock Angel** Provence 50€  
Grenache, Rolle, Cinsault

## TINTO RED

**ADEGAMÃE Dory** Lisboa 28€  
Touriga Nacional, Syrah, Pinot Noir, Aragonez  
Copo Glass 6€

**Quinta dos Castelares Bio** Douro 34€  
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

**Monte da Peceguina** Alentejo 40€  
Aragonéz, Alicante Bouschet, Touriga Nacional,  
Touriga Franca, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Félix Rocha DOC 2011 Premium** Lisboa 80€  
Touriga Nacional, Syrah, Touriga Franca,  
Alicante Bouschet

## BRANCO WHITE

**ADEGAMÃE Dory** Lisboa 28€  
Viosinho, Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc  
Copo Glass 6€

**ADEGAMÃE Bio** Lisboa 34€  
Viosinho, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires

**ADEGAMÃE Sauvignon Blanc** Lisboa 36€  
Sauvignon Blanc

**Félix Rocha Chardonnay** Lisboa 36€  
Chardonnay

**Monte da Peceguina** Alentejo 40€  
Antão Vaz, Arinto, Encruzado, Viosinho

**Pêra-Manca** Alentejo 80€  
Antão Vaz, Arinto

## VERDE GREEN

**Quinta de São Gião** Minho 28€  
Alvarinho

**Casa Santa Eulália** Minho 34€  
Alvarinho



## SANGRIA

Branca/ Tinta  
White/ Red  
30€

Maracujá  
Passion fruit  
35€

Frutos vermelhos  
Red fruits  
35€

## GIN E TONICO

Bombay Sapphire	10€
Hendrick's	13€
Oxley	13€
Nordés	13€
G'Vine	14€
Monkey 47	16€

## SERVIZIO BOTTIGLIA

SERVIÇO DE GARRAFA / BOTTLE SERVICE

Belvedere Pure Luminous 0,70L	130€
Belvedere Pure Luminous 1,75L	260€
Bacardi Añejo Cuatro	130€
Volcan de Mi Tierra Blanco Naked	130€
Bombay Sapphire	120€
Hendrick's	140€
Nordés	130€
G'Vine	140€

## SPIRITOSO

Licor Beirão	6€
Amarguinha	6€
Baileys	7€
CRF	6€
Vodka	8€
Vodka Redbull	10€
Rum	8€
Rum Redbull	10€
Whisky	8€
Whisky Redbull	10€
Tequila	8€
Tequila Redbull	10€
Shot	4,5€

## BIRRA

CERVEJA / BEER

**Imperial** Carlsberg  
Small, draught  
3,5€

**Caneca** Carlsberg  
Pint, draught  
6€

**Super Bock 33cl** Garrafa Bottle  
4€

**Corona 35cl** Garrafa Bottle  
5€

**Guinness Stout 35cl** Lata Can  
5€

**Cerveja s/ Álcool 33cl** Non alcoholic Bottle  
Garrafa Bottle  
4€

**Somersby**  
Pressão, draught  
5€

## MOCKTAILS

**Caipikid**  
Lima, açúcar, água c/ gás  
Lime, sugar, sparkling water  
7,5€

**Virgin Piña Colada**  
Martini Floreale, ananás, coco  
Martini Floreale, pineapple, coconut  
7,5€

## SUCCHI NATURALI

**Laranja**  
Orange  
4,5€

**Limão e hortelã**  
Lemon and mint  
4,5€

## CAFFETTERIA

Espresso	Espresso	2€
Descafeinado	Decaffeinated	2€
Americano		2,2€
Latte		2,6€
Cappucino		4,5€
Chá	Tea	3€
Água 37,5cl	Still water	2€
Água 75cl	Still water	4€
Pedras 25cl	Sparkling water	2,3€
San Pellegrino 75cl	Sparkling water	6€
Pedras Limão 25cl	Lemon Sparkling water	2,5€
Ginger Ale		3€
Ginger Beer		3€
Schweppes		3€
Refrigerantes	Soft drinks	3,20€
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Fanta/ Nestea		
Red Bull		4,5€
Red Bull Tropical		4,5€

## PER INIZIARE

- Couvert** 🌿🍷🍴 12€  
Focaccia da casa, azeitonas marinadas, manteiga de tomate seco e creme de ricota  
House focaccia, marinated olives, sun-dried tomato butter, and ricotta cream
- Arancini de Cogumelos** 4 un 🌿🍷🍴 12€  
Bolinhas de risoto fritas, servidas com rúcula e queijo da Serra da Estrela  
Fried risotto balls, served with rocket and Serra da Estrela cheese
- Bruschetta de Cogumelos e Guanciale** 12€  
Pão tostado com cogumelos salteados, rúcula e fatias de guanciale 🌿🍷🍴  
Toasted bread with sautéed mushrooms, rocket, and guanciale slices
- Carpaccio de Polvo** 🌿 15€  
Polvo laminado com salada fresca de tomate e pimentos  
Thinly sliced octopus with a fresh tomato and pepper salad
- Caprese** 🌿🍷🍴 18€  
Tomate fresco, mozzarella, molho pesto, lascas de parmesão  
Fresh tomato, mozzarella, pesto sauce, parmesan shavings
- Pão de alho** 🌿🍷 10€  
Pão com fior di latte, manteiga de alho e ervas  
Bread with fior di latte, garlic, and herb butter
- Croquetes de Polenta e Pecorino** 4 un 🌿🍷🍴 12€  
Croquetes de polenta com queijo pecorino, acompanhados de maionese de alho e ervas aromáticas  
Polenta croquettes with pecorino cheese, served with garlic mayonnaise and aromatic herbs
- Bruschetta de Presunto** 🌿🍷🍴 14€  
Pão tostado com tomate ralado, presunto, lascas de parmesão e rúcula  
Toasted bread with grated tomato, prosciutto, parmesan shavings, and rocket
- Camarão Salteado** 🌿🍷🍴🍷 16€  
Camarão salteado com alho, malagueta, vinho branco e coentros, acompanhado de croutons  
Prawn sautéed with garlic, chili, white wine, and coriander, served with croutons
- Espargos Verdes Salteados** 🌿🍷 12€  
Espargos salteados em manteiga de alho, com creme de parmesão, panko cítrico e cebolinho  
Asparagus sautéed in garlic butter, with parmesan cream, citrus panko, and chives

## PASTA

**Carbonara** 🌿🍷🥚 18€  
Spaghetti com molho cremoso de gema de ovo, parmesão, pecorino, guanciale crocante e pimenta preta  
Spaghetti with creamy egg yolk sauce, parmesan, pecorino, crispy guanciale and black pepper

**Rigatoni alla Bolognese** 🌿🍷🍅 20€  
Rigatoni com ragù tradicional de carne, molho de tomate e parmesão  
Rigatoni with traditional meat ragù, tomato sauce and parmesan

**Agnolotti de Cogumelos** 🌿🍷🍄 19,5€  
Massa recheada com cogumelos, servida com molho de manteiga, cogumelos salteados e parmesão  
Pasta filled with mushrooms, served with butter sauce, sautéed mushrooms and parmesan

**Penne al Pesto** 🌿🍷🥬 18,5€  
Penne com pesto de manjeriço, tomate seco, parmesão e rúcula fresca  
Penne with basil pesto, sun-dried tomatoes, parmesan and fresh rocket

## SALADAS




**Caesar guanciale** 🍷🥚🍅🐟🌿 16€  
Alface romana, guanciale crocante, croutons, parmesão e molho Caesar  
Romaine lettuce, crispy guanciale, croutons, parmesan, and caesar dressing



**Panzanella** 🌿🍅🍆🐟 16€  
Tomate, pepino, cebola roxa, aipo, croutons, manjeriço, vinagrete, anchovas e alcaparras  
Tomato, cucumber, red onion, celery, croutons, basil, vinaigrette, anchovies and capers




**Burrata com Presunto** 🌿🍷🍅 18€  
Burrata com presunto, parmesão, azeitonas pretas, tomate cherry, rúcula, cebola roxa, azeite, vinagre balsâmico e croutons  
Burrata with prosciutto, parmesan, black olives, cherry tomato, rocket, red onion, olive oil, balsamic vinegar and croutons




# PIZZA





Base de pizza s/ glúten Gluten-free pizza base + 3,5€




 **Margherita**   16€  
Molho de tomate, fior di latte e manjeriçã  
Tomato sauce, fior di latte, and basil




**Amanteigada**   21€  
Molho de tomate, fior di latte, presunto, queijo da Serra da Estrela e manjeriçã  
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto, Serra da Estrela cheese and basil

**Diavola**    18€  
Molho de tomate, fior di latte e spianata picante  
Tomato sauce, fior di latte, and spicy spianata

**Polvo**    21€  
Molho de tomate, fior di latte, polvo, chouriço de porco preto, pimento vermelho e cebola roxa  
Tomato sauce, fior di latte, octopus, black pork chorizo, red pepper, and red onion

**Bolonhesa**     19€  
Molho de tomate, fior di latte, bolonhesa manjeriçã, e parmesão  
Tomato sauce, fior di latte, bolognese, basil and parmesan

 **Green**   18€  
Molho de tomate, fior di latte, cogumelos, espargos, rúcula, tomate cherry e parmesão  
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, asparagus, rocket, cherry tomato, and parmesan

 **Funghi d'Oro**   19€  
Molho de tomate, fior di latte, cogumelos, parmesão e azeite trufado  
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, parmesan, and truffle oil

**Mia** 🌿 🍷 21€  
Molho de tomate, fior di latte, burrata, presunto e manjeriçã  
Tomato sauce, fior di latte, burrata, prosciutto, and basil

**Mortadella** 🌿 🍷 🍷 🍷 20€  
Molho de tomate, fior di latte, mortadela, stracciatella e pistácio  
Tomato sauce, fior di latte, mortadella, stracciatella, and pistachio

**The Anchovist** 🌿 🍷 🍷 🍷 🐟 18€  
Molho de tomate, fior di latte, anchovas, malagueta, alcaparras e salsa  
Tomato sauce, fior di latte, anchovies, chili, capers, and parsley

**Fior di Prosciutto** 🌿 🍷 19€  
Molho de tomate, fior di latte, presunto, alcachofras, azeitonas e manjeriçã  
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto, artichokes, olives, and basil

**Camarão** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🌶️ 19€  
Molho de tomate, fior di latte, camarão salteado, malagueta, alho e alecrim fumado  
Tomato sauce, fior di latte, sautéed prawn, chili, garlic, and smoked rosemary





**Sardinha** 🌿 🍷 🍷 🐟 19€  
Molho de tomate, fior di latte, sardinha em tomate, cebola, pimento, azeitonas e salsa  
Tomato sauce, fior di latte, sardines in tomato, onion, pepper, olives, and parsley

## EXTRAS

**Cogumelos** Mushrooms 2,5€  
**Spianata** 3,5€  
**Presunto** Prosciutto 3,5€  
**Camarão** Prawn 3,5€

**Pimentos** Bell pepper 2€  
**Cebola roxa** Red onion 2€  
**Azeitonas** Olives 2€  
**Fior di Latte** 2,5€

## DOLCI

- Tronco de caramelo e amendoim**  9,5€  
Creme de amendoim com caramelo e brownie  
Peanut cream with caramel and brownie
- Tiramisù**  7,5€  
Clássico italiano com mascarpone, café e cacau  
Classic italian with mascarpone, coffee, and cocoa
- Sundae Limone**  8€  
Gelado de limão, chocolate branco e gelado de nata, calda de limoncello e crumble de amêndoa  
Lemon ice cream, white chocolate and cream ice cream, limoncello syrup and almond crumble
- Bola de gelado**  5€
- Limão / Lemon
  - Chocolate branco / White chocolate
  - Natas / Cream

# ALERGÉNIOS

## ALLERGENS



**Gluten**



**Frutos Secos**  
Nuts



**Moluscos**  
Molluscs



**Crustáceos**  
Shellfish



**Peixe**  
Fish



**Picante**  
Spicy



**Ovo**  
Egg



**Sulfitos**  
Sulphites



**Lactose**



**Soja**  
Soy



**Vegetariano**  
Vegetarian

Muito obrigado pela sua visita!

Thank you for your visit!

Grazie mille per la visita!

Muchas gracias por su visita!

*mia*



@miapraiaverde



+351 924 062 608