

## antipasti

### CROSTINIS MIXTOS

Con ensalada de rúcula, queso Gorgonzola, prosciutto y vinagreta balsámica

### ENSALADA CAPRESE

De tomate, queso mozzarella y pesto

### VITELLO TONNATO

Sobre compota de tomate y alcaparras, mezclum de hojas tierno y aceite de albahaca

### CARPACCIO DE LOMO DE RES

Bruschetta de champiñones y aceite de trufas

### MOZZARELLA DE BÚFALA

Sobre compota de tomate cherry y cebolla con gelatina de albahaca

### BERENJENAS CONFITADAS

Con ensalada y rúcula, lascas de parmesano y aceite de pimentón picante

### CLÁSICA ENSALADA CESAR

Revisitada con pollo

### PIZZA FINA DE TARTUFO ALBA

Con aceite de trufas negra, champiñones, queso mozzarella y tomate semi secos

## zuppa cremosa

### CREMA CALIENTE DE TOMATE ACIDULADO

Focaccia crujiente con tartar de verduras, tomate y aceite de limón

### CREMA DE SCAMPI

De camarones, con tumbada de hinojo y milhojas de galletas de polenta

## piatto forte

### RISOTTO DE TOMATE SECO Y CAMARONES

Hojas de espinacas y polvo de mariscos

### RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y PORTOBELLO

Mantequilla de rúcula y chips de mortadela

### PAPPARDELLE ALLA ROMANA

Salsa de carne guisada, parmesano y aceite de oliva extra virgen

### TAGLIATELLE

De champiñones y chalotas en salsa cremosa

### FUSILLI AL PESTO

Lascas de parmesano y rúcula

### PENNE ARRABIATA DEL MAR

Salsa picosa de tomate y camarones

### PASTA AL GUSTO LIBRE DE GLUTEN

Pesto

Carbonara

Arrabbiata

Pomodoro

A la mantequilla

Con queso parmesano reggiano

pasta

### RAVIOLI DE RAGOUT DE CARNE

Sobre salsa de boletus, aceite de trufa y parmesano

### SPAGHETTI ALLA VONGOLE

Con almejas y calamares, jugo de perejil y ajo confitado



LECHE



GLUTEN



FRUTOS SECOS



HUEVO



SOJA



PESCADO



MARISCOS



PICANTE

### FILETE DE SALMÓN

Al vino blanco, calabacín, alcaparras y aceitunas verdes

### CHILLO A LA PLANCHA

Sobre caponata de verduras, concentrado de albahaca y piñones

### LOMO DE RES

Con salsa de funghi porcini, papas confitadas con parmesano y romero

### CORDERO CONFITADO

Cocido a baja temperatura, alcachofas con ajo en puré y chabacano a la pimienta rosa

## in vendita

### CAMARÓN GIGANTE AL GRILL

Verduras y salsa de azafrán

RS200

### TOMAHAWK AL GRILL

Salteado de setas y aceite de trufas, papas al parmesano

RS200

## della nostra pasticceria

### CANNOLI ABIERTO DE QUESO MASCARPONE

Con pistachos y amaretto

### CREMA DE LIMONCELLO

Sorbete de limón, teja de azúcar transparente ácida

### TARTELETA DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Con merengue italiano flambeado con Frangelico

### TARTUFO CREMOSO DE MASCARPONE

Y almendras, esponjosos de café, fruta confitada de cremona

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

Relleno de frutos rojos, helado de limón

## per bambini

### CLÁSICA ENSALADA CESAR

Revisitada con pollo

### CREMA CALIENTE DE TOMATE ACIDULADO

Focaccia crujiente con tartar de verduras, tomate y aceite de limón

### FUSILLI AL PESTO

Lascas de parmesano y rúcula

### FILETE DE SALMÓN

Al vino blanco, calabacín, alcaparras y aceitunas verdes



LECHE



GLUTEN



FRUTOS  
SECOS



HUEVO



SOJA



PESCADO



MARISCOS



PICANTE



## antipasti

### CROSTINIS MISTO

Com salada de rúcula, queijo gorgonzola, presunto e vinagrete balsâmico

### SALADA CAPRESE

Tomate, mozzarella e pesto

### VITELLO TONNATO

Em compota de tomate e alcaparras, mistura de folhas tenras e óleo de manjeriço

### CARPACCIO DE LOMBO

Bruschetta com cogumelos e azeite de trufas

### BUFFALO MOZZARELLA

Em compota de tomate cereja e cebola com geleia de manjeriço

### BERINGELAS CONFIADAS

Com salada e rúcula, flocos de parmesão e óleo de páprica quente

### SALADA CLÁSSICA CAESAR

Revisitado com frango

### PIZZA FINA DE TARTUFFE ALBA

Com azeite de trufas negras, cogumelos, queijo mozzarella e tomate semi-seco

## zuppa cremosa

### CREME DE TOMATE QUENTE ACIDULADO

Focaccia crocante com tártaro vegetal, tomate e óleo de limão

### CREME DE SCAMPI

Camarão, com erva-doce e mil-folhas de biscoitos de polenta

## piatto forte

### RISOTTO DE TOMATE SECO E CAMARÃO

Folhas de espinafre e marisco em pó

### RISOTTO DE COGUMELOS E PORTOBELLO

Manteiga de rúcula e chips de mortadela

### PAPPARDELLE ALLA ROMANA

Molho de carne estufada, parmesão e azeite extra virgem

### TAGLIATELLE

Cogumelos e chalotas em molho cremoso

### FUSILLI AL PESTO

Lascas de parmesão e rúcula

### PENNE ARRABIATA DO MAR

Molho picante de tomate e camarão

### MASSA SEM GLÚTEN A GOSTO

Pesto

Carbonara

Arrabbiata

Pomodoro

Manteiga

Com queijo parmesão reggiano

pasta

### RAVIOLI DE RAGOUT DE CARNE

Ao molho de boletus, azeite trufado e parmesão

### SPAGHETTI ALLA VONGOLE

Com amêijoas e lula, azeite de salsa e alho confitado



LEITE



GLÚTEN



NOZES



OVO



SOJA



PEIXE



FRUTOS DO MAR



PIMENTA

### FILÉ DE SALMÃO

Com vinho branco, courgette, alcaparras e azeitonas verdes

### CHILLO GRELHADO

Sobre caponata vegetal, concentrado de manjeriço e pinhões

### LOMBO DE CARNE

Com molho funghi porcini, batata confitada com parmesão e alecrim

### CORDEIRO CONFIT

Cozido a baixa temperatura, alcachofras com puré de alho e alperce com pimenta rosaa

## in vendita

### CAMARÃO GIGANTE GRELHADO

Legumes e molho de açafrão

RS200

### TOMAHAWK GRELHADO

Cogumelos salteados e azeite de trufas, batatas parmesão

RS200

## della nostra pasticceria

### CANNOLI ABERTO DE QUEIJO MASCARPONE

Com pistache e amaretto

### CREME DE LIMONCELLO

Sorvete de limão e telha de açúcar transparente azedo

### TARTELETA DE CAFÉ E CHOCOLATE

Com merengue italiano flambado com Frangelico

### TARTUFFE CREMOSO DE MASCARPONE

E amêndoas, esponjas de café, frutas cristalizadas de cremona

### VULCÃO DE CHOCOLATE

Recheado de frutas vermelhas, sorvete de limão

## per bambini

### SALADA CLÁSSICA CAESAR

Revisitado com frango

### CREME DE TOMATE QUENTE ACIDULADO

Focaccia crocante com tártaro vegetal, tomate e óleo de limão

### FUSILLI AL PESTO

Lascas de parmesão e rúcula

### FILÉ DE SALMÃO

Com vinho branco, courgette, alcaparras e azeitonas verdes



LEITE



GLÚTEN



NOZES



OVO



SOJA



PEIXE



FRUTOS  
DO MAR



PIMENTA