





cover

cesto de focaccia
de alecrim com
azeite e balsâmico,
azeitonas e alcaparras

4,8€

antipasti

bruschetta ai pomodorini 5,5€ 
focaccia caseira com tomate
cherry marinado em azeite
virgem extra e manjeriçã

**bruschetta picante
com straciatella** 7,5€ 
focaccia caseira, molho
de tomate, salame, nduja
e straciatella de burrata

**burrata com textura
de pomodoro** 12€ 


arancini 7€ 
croquete de risotto recheado
com mozzarella fior de latte
(3 uni)

burrata artigianale 13€ 
com cogumelos frescos
salteados e creme de truffa

carpaccio di manzo 12,5€
rúcula, alcaparras fritas, creme
de gorgonzola e lascas de parmesão

insalata

panzanella ai gamberi 13€
camarão grelhado, tomate,
pepino, manjeriçã e croutons
de focaccia com orégãos

salada caprese 13€ 
mozzarella fior di latte, tomate
cherry, rúcula e pesto Genovese

IVA incluído à taxa legal em vigor

pasta

- la nostra carbonara 14€
com guanciale crocante e parmesão
- linguini gamberi 15,5€
- parpadelle al ragù di funghi 13€ 
Massa fresca com ragù de cogumelos
- paocheri pomodoro e burratina 15€ 
com molho de tomate caseiro,
burrata artesanal e mangericão
- spaghetti bolonhesa 14€
- orecchiette verdi con
ricotta affumicata 13,5€ 
num saboroso creme de ervilha
e menta com ricotta affumicata
- ravioli di salmone 15,5€
com creme de ricotta e rúcula, amêndoas
crochantes e azeite de manjericão

risotti

- risotto barbabietola 13€ 
beterraba com gorgonzola e pistacchio
- risotto ai gamberi 15€
camarão, creme de courgette
assada e limão
- risotto ai funghi 14€ 
com cogumelos e azeite de trufa
- risotto di guanciale 14€
e provola affumicata

menu bambini ¹/₂

spaghetti pomodoro
ou bolonhesa + bebida

10€

crianças até 12 anos

pizza

- margherita 12€ 
tomate, mozzarella e manjericão
- funghi 13,5€ 
tomate, mozzarella e cogumelos
- diavola 15€ 
tomate, mozzarella,
nduja e salami picante
- prosciutto crudo e stracciatella 17€
tomate, mozzarella, presunto, tomate
confitado, manjericão e stracciatella
- pera e gorgonzola 13,50€ 
tomate, crema di gorgonzola,
pera e nozes

a nossa base

Uma base ancestral de forma oval, crocante por fora e macia no interior. É fermentada lentamente (48 a 72 horas), é facilmente digerível e muito baixa em glúten pela sua mistura única de cereais.

secondi

- tagliata 17,5€
vazia selada com um cremoso molho
Dijon, batata rústica e rúcula fresca
- tonno com caponata 16€
atum braseado com estufado de
beringela e tomate e puré de alho doce
- bacalhau affumicato 15€
com risotto de pesto de coentros
e azeitonas taggiasche

sobremesa

- tiramisu 5,5€ gelato artesanal 4€
- panna cotta 4,5€
de manjericão com frutos vermelhos

extras

pode sempre adicionar aos seus pratos um extra
de presunto, stracciatella (burrata) ou camarão por +3€

 picante

 vegetariano