









ANTIPASTI & INSALATA

antipasti






cesto de focaccia caseira 	5,5 €
com azeite e balsâmico, azeitonas kalamata e alcaparras	
bruschetta ai pomodorini 	6 €
focaccia caseira com tomate cherry marinado em azeite virgem extra e manjeriçã	
bruschetta picante con straciatella 	7,5 €
focaccia caseira, molho de tomate, salame, nduja e straciatella de burrata	
arancini 	7,5 €
crocante de risotto recheado com mozzarella fior de latte	
burrata artigianale trufada 	14,5 €
com cogumelos frescos salteados e creme de trufa	
carpaccio di manzo	13,5 €
rúcula, alcaparras, creme de parmesão e tomate seco	

insalata

panzanella ai gamberi	13,5 €
camarão grelhado, tomate, pepino, manjeriçã e croutons de focaccia com orégãos	
salada caprese 	13,5 €
mozzarella fior di latte, tomate cherry, rúcula e pesto genovese	



PASTA & PIZZA

pizza

margherita 	13,5 €
tomate, mozzarella e manjeriçã	
funghi 	14,5 €
tomate, mozzarella e cogumelos	
diavola 	16 €
tomate, mozzarella, nduja e salami picante	
prosciutto crudo e straciatella	18 €
tomate, mozzarella, presunto, tomate confitado, manjeriçã e straciatella	
pera e gorgonzola 	14 €
tomate, crema di gorgonzola, pera e nozes	
zucchine e scamorza 	15 €
creme de courgette, espinafres, cebola roxa caramelizada e scamorza fumada	
tonno e cipolla	15 €
tomate, mozzarella, atum fresco braseado e cebola caramelizada	



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.

pasta

la nostra carbonara	14,5 €
com guanciale fumado e parmesão	
linguini gamberi	16 €
spaghetti bolonhesa	14 €
parpadelle al ragù di funghi 	13,5 €
massa fresca com ragu de cogumelos	
paocheri pomodoro e burratina 	16,5 €
com molho de tomate caseiro, burrata artesanal e manjeriçã	
cannelloni al forno	15 €
com rágu di manzo, ricotta e molho de tomate caseiro	

RISOTTI & SECONDI

risotti

risotto funghi 	14,5 €
com cogumelos e azeite de trufa	
risotto ai gamberi	16 €
camarão, creme de courgette assada e limão	
risotto al nduja spicy 	14,5 €
com molho de tomate caseiro e bolognese	
risotto al limone con carpaccio	14 €

secondi

tagliata	18,5 €
vazia selada com um cremoso molho dijon, batata rústica e rúcula fresca	
salmone brasato	16 €
molho de parmesão e alcaparras com puré de courgette assada e legumes	
tonno con 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	

extras

pode adicionar aos seus pratos/pizzas um extra por+3€

presunto
straciatella (burrata)
camarão


SOBREMESA

sobremesas

tiramisu	5,5 €
mousse de avelã	5 €
chocolate preto, nutella e caramelizado de avelã	
gelato artigianale	4 €

menu bambini

prato + limonada ou água | até 12 anos

spaghetti bolonhesa
spaghetti pomodoro 

10€

 picante  vegetariano

IVA Incluído à taxa legal em vigor