



Menu di Primavera

Spring Menu



SUGGESTION OF APPERITIF

A Rossini cocktail
A glass of Sparkling wine with fresh strawberry juice
€ 5.50

A glass of Sparkling Rosé wine
3b from Felipa Pato
Grape variety: Baga and Bical
Lovely and elegant
Aromas of red berries, cherries & raspberries,
€ 5.50

A glass of White wine Terras d'Uva
Grape variety: Antão Vaz, Arinto e Verdelho
intense aromas, fruity, very fresh
€ 3.75

GLI ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI MARINATI E GRANA PADANO € 11.50
Beef carpaccio with marinated wild mushrooms & Grana Padano

"LA CAPRESE" € 9.50
Carpaccio of ripe tomatoes & Mozzarella cheese, basil dressing

INSALATA DI FILETTO DI TRIGLIA, ASPARAGI E OLIO EXTRAVERGINE € 14.50
Grilled fillet of red mullet, green asparagus & extra virgin olive oil

SARDINE IN CAPPIONE MARINATE ALL'AGRO-DOLCE € 9.00
Grilled boneless fillets of sardines served with a sweet & sour relish

TERRINA DE CINGHIALE, CHUTNEY DI POMODORO VERDE € 9.50
Terrine of wild boar, green tomato chutney

SCAMPI AL CRUDO, OLIO DE TARTUFO NERO € 14.50
Tiger prawns "al crudo", black truffle olive oil

CANNOLICCHI TRIFOLATI € 10.50
Sautéed razor clams

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORI ALLA GENOVESE € 5.50
Tomato soup

ZUPPA DI PATATE E FUNGHI PORCINI SECCHI € 5.50
Cream of sundried porcini mushrooms and new potatoes



PASTA & RISOTTI

	Starter Portion	
PENNE AL TONNO Penne on a tuna and tomato sauce, ripe olives and wild mint	€ 5.50	€ 8.50
FETTUCCHINE ALLA PANNA E PROSCIUTTO COTTO Fettuccine with julienne of ham, parmesan cheese and double cream	€ 6.00	€ 9.50
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA Spaghetti "alla bottarga"	€ 7.00	€ 11.50
TAGLIATELLE COL RAĞÙ Tagliatelle Bolognese	€ 6.00	€ 9.50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI Spaghettoni with palourde clams	€ 7.50	€ 12.50
RISOTTO ALLA MILANESE Saffron risotto	€ 6.00	€ 9.50
RISOTTO AL TARTUFO NERO E FUNGHI Black truffle & wild mushroom risotto	€ 7.00	€ 11.50
RISOTTO AI GAMBERI Prawn risotto	€ 7.50	€ 12.50
RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI Green asparagus risotto	€ 6.00	€ 9.50

SECONDI DI PESCE E CARNE

COSTOLETTE DI AGNELLO CON TIMO E PEPERONI ALLA GRIGLIA Thyme flavoured lamb cutlets with grilled vegetables	€ 17.00
BISONTE AI FUNGHI SELVATICI Casserole of bison & wild mushrooms	€ 14.50
SCALOPPINE DI VITELLO A MILANESE Veal escalope Milanese style	€ 16.50
LOMBO DI MANZO AL BAROLO Beef Tournedos, red wine sauce	€ 19.50
BOCCONCINI DI POLLO AL BALSAMICO Grilled paillards of chicken breast, Balsamico sauce	€ 13.50
SOGLIOLE PICCOLE "MEUNIÈRE" Baby Sand Soles „ Meuniere"	€ 14.50
GAMBERONI ALL NATURALE Grilled tiger prawns scented with virgin olive oil	€ 18.50
BOCCONCINI DI TONNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI POMODORI Bocconcini of bluefin tuna just grilled, fresh tomatoes & rucola	€ 14.50
FARFALLA DI BRANZINO ALLE ERBE AROMATICHE Butterfly of sea bass scented with Monchique herbs	€ 16.00
SPIEDINO DI PESCE ALLA GRIGLIA Grilled kebab of fresh fish & prawn	€ 14.50



SOMMELIER'S SUGGESTION

OUR SOMMELIER RECOMMENDS
A GLASS OF MOSCATEL WINE FROM SETÚBAL
WITH YOUR DESSERT

€ 4,00

I DOLCI

I FORMAGGI Selection of ripe cheeses	€ 6.50
TORTA DI MELE A PIEMONTESE Apple tart "Piemontese" style, vanilla ice cream	€ 5.50
SEMIFREDDO DI NOCCIOLE Hazelnut parfait	€ 5.50
BRULÉ ALL GALLIANO Galliano crème brûlée	€ 5.50
CIAMBELLE AL PROFUMO DI CANNELLA Cinnamon donuts	€ 5.50
ASSORTIMENTO DI GELATI Assortment of Ice cream	€ 5.50
FRUTTI DI BOSCO GHIACCIATI CON CIOCCOLATO BIANCO Iced red berries served with a hot white chocolate and ginger sauce	€ 5.50