



## AS NOSSAS PIZZAS NAPOLITANAS OUR NEAPOLITAN PIZZA SELECTION

Cozidas no num forno Valoriani, a autêntica pizza ao estilo de Nápoles, com massa de dupla fermentação  
*Baked on a Valoriani oven, the authentic Napoli style pizza with double fermented dough*

### PARA COMEÇAR TO START

**CESTA DE PÃO**  
BREAD BASKET 6



#### PÃO DE ALHO

PIZZETTA AGLIO E FORMAGGIO 14

O nosso pão de alho, com manteiga de ervas, mozzarella fior di latte e parmigiano reggiano  
*Our cheese & garlic bread version, with herbs butter, mozzarella fior di latte and parmigiano reggiano*

#### SELEÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA ITALIANOS

ITALIAN CHEESE & CHARCUTERIE SELECTION 24

Parmigiano reggiano 36 meses, gorgonzola, scamorza, pecorino romano, prosciutto, coppa, salame picante, azeitonas marinadas, mel  
*Thirty-six month parmigiano reggiano, gorgonzola, scamorza, pecorino romano, prosciutto, coppa, spicy salame, marinated olives, honey*

**PROSCIUTTO SAN DANIELE** 18

Melão, figo e vinagre balsâmico  
*Melon, fig, aged balsamic vinegar*

**SOPA DE TOMATE TOSCANA** 11

PAPPA POMODORO SOUP

Tomate, crotons de pão rústico, azeite, alho, manjeriçã  
*Tomatoes, rustic bread crutons, olive oil, garlic, basil*

**CARPACCIO DI MANZO** 26

Bife de lombo, parmigiano reggiano, pesto da casa, pickle de cogumelo  
*Grass fed beef tenderloin, parmigiano reggiano, house pesto, pickled mushrooms*

**BURRATA** 21

Tomates frescos, rúcula, pesto de pistachio, azeite extra virgem  
*Local tomatoes, arugula, pistachio pesto, evoo*

**FRITTO MISTO** 29

Lulas, camarão, courgete, limão, molho tártaro  
*Fresh squid, prawns, zucchini, lemon, tartare sauce*

**VITELLO TONNATO** 24

Vitela, alcaparras, molho "tonnato" de anchovas e atum  
*Veal, capers, tuna and anchovy "tonnato" sauce*

### PASTA E RISOTTO PASTA & RISO



**RIGATONI ALLA CARBORANA VERACE** 28

Guanciale, ovo, pecorino romano, parmigiano reggiano, pimenta preta  
*Guanciale, eggs, pecorino romano cheese, parmigiano reggiano & black pepper*

**TORTELLI DI ZUCCA** 26

Massa fresca recheada com abóbora assada, molho cremoso de queijos e pinhões torrados  
*Fresh homemade butternut squash tortelli, creamy cheese sauce & roasted pine nuts*

**LASAGNA BOLOGNESE** 31

LINGUINI ALLE VONGOLE 38  
Amêijoas da Ria Formosa, alho, azeite extra virgem, malagueta seca, salsa  
*Ria Formosa clams, garlic, evoo, chili flakes & parsley*

**RISOTTO TARTUFO E FUNGHI** 36

Arroz carnaroli, cogumelos porcini secos, trufa preta de verão, queijo taleggio  
*Carnaroli rice, porcini mushroom, summer black truffle, taleggio cheese*

#### MARGHERITA

Tomate san marzano, mozzarella fior de latte, parmigiano reggiano, manjeriçã, azeite extra virgem  
*San marzano tomato, mozzarella fior de latte, parmigiano reggiano, basil, & evoo*  
19

#### BOSCAIOLA

Tomate san marzano, mozzarella fior de latte, cogumelos, cebolas caramelizadas, beringela grelhada, tomates cherry, azeite extra virgem  
*San marzano tomato, mozzarella fior di latte, mushroom, caramelized onion, grilled eggplant, cherry tomato, basil, evoo*  
21

#### DIAVOLA

Tomate san marzano, mozzarella fior de latte, salame picante  
*San marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami*  
25

#### CAPRICCIOSA

Tomate san marzano, mozzarella fior de latte, azeitonas pretas, anchovas, cogumelos, alcachofras, azeite extra virgem  
*San marzano tomato, mozzarella fior di latte, black olives, anchovy, mushroom, artichoke, evoo*  
23

#### BIANCA

Molho de parmigiano reggiano, mozzarella fior de latte, pistachio, manjeriçã, mortadella Bologna DOP  
*Parmigiano reggiano sauce, mozzarella fior di latte, pistachio, basil, mortadella Bologna DOP*  
24

#### PORTOFINO

Tomate san marzano, presunto san danielle, stracciatella di burrata, tomates secos, rúcula  
*San marzano tomato, prosciutto san danielle, stracciatella di burrata, sun dried tomatoes, arugula*  
26

#### CALZONE

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, fiambre, cogumelos e tomates cherry assados  
*San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms & roasted cherry tomatoe*  
25

### OUTRAS ESPECIALIDADES SPECIALS

**OSSOBUCO ALLA MILANESE** 49

Ossobuco de vitela estufado lentamente, risoto de açafrão, gremolata  
*Slow braised veal ossobuco, saffron risotto, gremolata*

**INVOLTINI** 36

Peito de frango, queijo scamorza, espinafres, brocolini na brasa  
*Chicken breast, scamorza cheese, spinach, charred broccolini*

**LASAGNA DELL BOSCO** 29

Pasta de espinafres, tomate san marzano, cogumelos portobello, beringela, queijo provolone  
*Eggplant, tomato, portobello mushrooms, provolone cheese, spinach pasta*

### BEBIDAS BEVERAGES

#### Cocktails de Assinatura Signature Cocktails

17

Porto Fino Spritz  
Perfect Negroni



#### ESPIRITUOSOS SPIRITS

Grey Goose Vodka	14
Hendricks Gin	15
Bombay Gin	13
Bacardi Rum	11

#### VINHOS DE ASSINATURA SIGNATURE WINES

Vale do Freixo Blanc de Noir Brut	9	45
Vale do Freixo Branco White	8,5	34
Vale do Freixo Tinto Red	8,5	34

#### ESPUMANTES SPARKLING

Pro Seco Albino Armani Brut	11	50
Pro Seco Albino Armani Brut Rosé		55

#### ROSÉ

Campo Maccione Maremma Rosé	12	48
-----------------------------	----	----

#### VINHO BRANCO WHITE WINE

Albino Armani	11,5	45
Pinot Grigio Corvara Pladadige		
Armani	11,5	45
Chardonnay Capitel Trentino BR		
Campo Maccione		52
Vermentino BR		
Villa Vescovile		56
Pinot Grigio BR		

#### VINHO TINTO RED WINE

Chianti Straccali	11	42
Armani Valpolicella	12,5	52
Superiore Egle		
Vajra- Langhe		68
DOC Nebbiolo 2020		
Chianti Classico Riserva		78
DOCG Familia Zingarelli TT		

#### CERVEJA BEER

Sagres 33cl	7
Peroni 33cl	10

#### ÁGUAS WATER

Luso 1L com ou sem gás	6
Luso 1L still or sparkling	
Sem gás 1/4 Natural 1/4	4
Com gás 1/4 Sparkling 1/4	4
Panna 75cl	9
San Pelegrino 75cl	9

#### SUMOS E REFRIGERANTES JUICES & SOFTS

Pepsi, Pepsi Max, Sumol, 7Up	
Ice Tea Limão ou Pêssego	5
Ice Tea Lemon or Peach	
Sumos Juices	5
Manga, Pêssego, Maçã, Ananás, Frutos Vermelhos	
Mango, Peach, Apple, Pineapple, Berries	
Sumo de Laranja Natural	6
Natural Orange Juice	