
Couvert

Para enquanto espera, **vero?**
For while you're waiting, **vero?**

Seleção de pães, focaccia tomilho e alecrim, azeite,
manteiga de lima, pasta de tomate seco
Selection of bread, rosemary and thyme focaccia olive oil,
lime butter, sun-dried tomato paste

3,9 €

Sopa Soup

Veramente a melhor forma de começar uma refeição.
Veramente the best way to start a meal.

Minestrone

cebola roxa, alho, cenoura, alho francês, tomate,
couve, pesto, feijão branco e massa
red onion, garlic, carrot, leek, tomato,
cabbage, pesto, white beans and pasta

6 €

Para Partilhar To Share

La verità: esta é a forma mais divertida de jantar.
La verità: this is the most playful way of having dinner.

Seleção de enchidos italianos
acompanhados com crostinis e legumes marinados
Italian sausage selection
with crostini's and marinated vegetables

14€



Crostini de lombo vaca marinado **(3 unidades)**
Marinated sirloin served with crostini **(3 units)**

9€



Bruschetta de Salmão
Salmon bruschetta

8€



Crostini de Prosciutto e Pecorino Toscano D.O.P. **(3 unidades)**
Prosciutto and Pecorino Toscano (D.O.P.) with crostini **(3 units)**

8€



Paté de fígado de frango servido com trufa preta
Chicken liver pate served with black truffle

7€



Sem Glúten
Gluten Free



Sem Frutos Secos
Nut Free



Cru
Raw



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy

Carpaccio & Insalatas

Carpaccio & Salads

Veramente light.

A Burrata

abacate, crostini de tomate com manjericão,
rúcula, pesto, amêndoas torradas
avocado, tomato and basil crostini, rocket,
pesto, roasted almonds

12€

Gorgonzola

espinafre bebé, pera caramelizada, pistácios,
tomate cherry, mix de alfaces, croutons
baby spinach, caramelized pear, pistachio,
cherry tomato, mixed salad and croutons

13€

Panzanella de Polvo • Octopus Panzanella

polvo grelhado, tomate, aipo rama, cebola roxa, azeitona,
alface Romana, foccaccia, maionese de pimentos
grilled octopus, tomato, celery, red onion, olives,
lettuce romana, focaccia, red pepper mayo

13€

Carpaccio de Salmão • Salmon Carpaccio

funcho, rabanete, redução de laranja, raspa de limão,
cornichons, espinafre, croutons, aneto
fennel, radish, orange reduction, lemon zest,
cornichons, spinach, croutons, dill

9€

Carpaccio de lombo vaca marinado

Marinated beef tenderloin in carpaccio

cogumelos shitake, pinhões, parmesão, cebolinho bebé,
maionese de alcaparras, redução de balsâmico, tomate cherry e rúcula
shitake mushrooms, pine nut, parmesan, spring onion,
cappars mayo, balsamic reduction, cherry tomato and rocket

12€

Massas & Risotos

Pasta & Risotto

Veramente italiano.
Veramente italian.

Risoto de cogumelos • Mushroom risotto

pancetta, parmesão, salsa, azeite de trufa
pancetta, parmesan, truffle oil, parsley

16€

Camarão Tigre com Risoto de ervilhas e coentros

Tiger Prawn with green pea and coriander Risotto

espuma de tomate, agrião, cebolinho bebé
tomato foam, watercress, spring onion

26€

O Risoto • The Risotto

para saber qual é o Risoto do dia, por favor, pergunte ao responsável pelo seu pedido.
please ask the waiter for our daily special risotto.

O Clássico • The Classic

Tagliatelle bolonhesa • Bolognese tagliatelle

14€

Linguini de Camarão • Prawn Linguini

tomate cherry, alho francês, curgete, alho.
tomato cherry, leek, courgette, garlic.

18€

Ravioli de Ricota • Ricotta Ravioli

espinafre, tomate seco, manteiga de salva.
spinach, sun-dry tomato, saged walnut butter.

13€

Cavatelli

servido com cogumelos, mascarpone e óleo de trufa.
served with sautéed wild mushroom, mascarpone and truffle oil.

15€

Spaghetti alle Vongole

amêijoas, malagueta, alho, coentros, limão.
clams, red chili, garlic, coriander, lemon.

19€



Sem Glúten
Gluten Free



Sem Frutos Secos
Nut Free



Cru
Raw



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy

Peixe • Fish

Acabado de pescar. **Vero!**
Right caught from the sea. **Vero!**

 Robalo • Seabass

robalo na frigideira, servido com esmagado de batata doce e chutney de manga, espinafre, alcaparras, anchovas, tomate cherry, molho manjericão.

pan seared sea bass served with mashed sweet potatoes, mango chutney, spinach, cappers, anchovy, tomato cherry, basil sauce.

21€

Saltimbocca de Tamboril

Saltimbocca Monkfish

saltimbocca, servido num caldo de pimentos e chouriço com gnocchi, ervilhas e alho francês.

saltimbocca, served with a red pepper and chorizo broth with gnocchi, peas and leek.

23€

 Salmão • Salmon

risoto de citrinos, espargos, parmesão, molho de manjericão.

citric risotto, asparagus, parmesan and basil sauce.

16€

Carne • Meat

Veramente succulenta.
Veramente juicy.

Chambão de borrego • Lamb Shank

pappardelle, curgete, beringela, alho, tomate, limão, gremolata, alecrim.

pappardelle, courgette, aubergine, garlic, tomato, lemon, gremolata and rosemary.

23€

Frango Picatta • Chicken Picatta

escalopes de frango, parmesão, ovo, servido com esparguete aglio oglio e salada verde.

chicken, parmesan, egg, served with spaghetti aglio olio and green salad.

17€

Rossini

lombo de vaca acompanhado com escalope de foie gras com molho madeira, cogumelos e batata sauté.

beef sirloin served with foie gras scallop and madeira sauce, mushrooms and sautéed potatoes.

28€

Magret de pato • Duck magret

servido com risoto de maçã, prosecco, avelã.

served with apple risotto, prosecco, hazelnut.

20€

Tomahawk **(2 pessoas. Tempo prep. 30min)**

Tomahawk Steak **(To Share. Prep time 30min)**

1250gr, 35 dias de maturação.

1250gr, 35days dry aged.

59€

Bife do Acém • Rib eye Steak

260gr, 28 dias de maturação.

260gr 28 days dry aged.

22€

Extras · Sides

Veramente a melhor companhia para o seu prato.
Veramente the best accompaniment for your dish.

por dose · per dose

3€

Batata frita · French fries

Batata doce frita · Sweet potato chips

Espinafres salteados · Sautéed spinach

Cogumelos salteados · Sautéed mushroom

Manteiga de tomate seco, alho e ervas
Sun-dried tomato, garlic and herbs butter

Molho Barbeque · BBQ sauce

Molho Chimichurri · Chimichurri sauce

Molho Béarnaise · Béarnaise sauce

Sobremesas • Desserts

Veramente irresistíveis.
Veramente irresistibles.

Tiramisú	6€
Pannacota de jasmim Jasmine Panna Cotta	7€
Crème brûlée de Disaronno	8€
Petit gâteaux de chocolate e alfarroba Chocolate & Carob Petit Gâteaux	8€
Taça de fruta • Fruit Bowl	5€
Seleção de gelados Italianos Italian traditional ice-cream selection	2,5€ por bola • per scoop



Veramente
todas as possibilidades
para matar a sede.

Veramente
all the possibilities
to quench the thirst.

Refrigerantes & Águas

Softdrinks & Water

Veramente refrescantes.

Veramente refreshing.

Refrigerantes 0,33cl • Softdrinks 0,33cl	3€
Água mineral 0,37cl • Mineral Water 0,37cl	2€
Água com gás 0,25cl • Sparkling Water 0,25cl	2€
Água mineral 0,75cl • Mineral Water 0,75cl	3€
Água com gás 0,75cl • Sparkling Water 0,75cl	3,5€

Sumo natural

Fresh Juice

Veramente o melhor sumo de todos.

Veramente the best juice of them all.

Sumo de laranja natural • Fresh Orange Juice	4,5€
--	------

Cerveja de pressão Draught Beer

Veramente a melhor bebida do verão.
Veramente the best summer drink.

	0,20cl	0,40cl
Cerveja nacional National Beer	3€	4€
Carlsberg	3€	4€
Peroni	3,5€	5,5€

Cerveja em garrafa Bottled Beers

É só escolher a sua preferida, vero?
It's all about choosing your favourite, vero?

	0,33cl	0,50cl
Cerveja nacional National Beer	3€	
Carlsberg	3,5€	
Sommersby	4€	
Corona	4,25€	
Peroni	4,25€	
Erdinger WeiBbier		5€
Guinness		5€
Magners		5€

Chá & Café

Tea & Coffee

Qualquer hora é boa para um destes, **vero?**
Anytime is good for one of these, **vero?**

Espresso	2€
Descafeinado • Decaf Espresso	2,25€
Cortado	2,25€
Americano	2,5€
Americano Duplo • Long Black	3€
Latte	3€
Cappuccino	3€
Flat White	3€
Macchiato	3€
Mocha	3,5€
Chocolate quente • Hot Chocolate	3,5€
Irish coffee	7€
Chá • Tea	2€
