

A place where dreams awaken and emotions bloom.

Welcome to a journey through Italy—not just through its flavors, but through its soul.

Here, every dish tells a story, every aroma stirs a memory, and every moment is meant to be lived fully and deeply. Limoni is more than a name. It's a feeling. It's the warmth of the sun on your skin as you sip wine by the Amalfi coast. It's laughter shared around a table filled with rich, homemade dishes passed down through generations. It's the golden hue of lemons—juicy, bright, and bursting with life—that whisper tales of Italian summers and timeless love.

We invite you to slow down and truly taste life with us.

Let the elegance of good wine and the honesty of real food open your heart. Let your senses lead you—touch, smell, taste, and feel every detail of this unforgettable moment. Because Limoni is not only something to enjoy; it's something to remember, to carry with you, and to share.

---

*Um lugar onde os sonhos despertam e as emoções ganham vida.*

*Bem-vindo a uma viagem pela alma de Itália — não apenas pelos sabores, mas pelas memórias, pelos sentidos, pelas histórias que cada prato e cada momento carregam consigo. Limoni é mais do que um nome. É uma emoção.*

*É o calor do sol na pele enquanto se saboreia um bom vinho à beira da Costa Amalfitana. É o riso partilhado à volta da mesa, com receitas que atravessam gerações. É o amarelo vibrante do limão — sumarento, intenso, cheio de vida — que conta segredos de verões italianos e paixões eternas.*

*Aqui, convidamo-lo a abrandar o ritmo e a saborear cada instante.*

*Deixe-se levar pelos sentidos: o toque, o aroma, o sabor e a emoção. Entregue-se à simplicidade elegante da boa comida e à sofisticação de um bom vinho. Porque Limoni não é apenas algo que se prova — é algo que se sente, se vive e se leva no coração. Esta é a Itália que queremos partilhar consigo: feita com paixão, vivida com alegria e oferecida com todo o nosso coração.*

## COUVERT

Bread, Grissini, Taralli, Butter mousse and olive oil

*Pão, Grissini, Taralli, Mousse de manteiga e azeite*



Typical of every Italian home, we make our homemade bread daily to ensure an authentic Italian dining experience. Tips and Tricks: leave some bread for the pasta time. You will need it for the famous Scarpetta.

*Típico de todas as casas italianas, fazemos o nosso pão caseiro diariamente para garantir uma autêntica experiência gastronômica italiana.  
Dicas: deixe um pouco de pão para a hora da massa.  
Você vai precisar para a famosa Scarpetta.*



## L'ANTICA FOCACCIA

Mother's classic focaccia with rock salt and rosemary

*Clássica focaccia da mãe com azeite virgem extra, flor de sal e alecrim*



## FOCACCIA GLUTEN FREE

Traditional Italian gluten-free focaccia, finished with extra virgin olive oil, sea salt, and rosemary

*Focaccia italiana sem glúten, finalizada com azeite virgem extra, flor de sal e alecrim*

10

-  **CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)
-  **CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS
-  **EGG** · OVO
-  **FISH** · PEIXE
-  **MILK** · LEITE (LACTOSE)
-  **NUTS** · NOZES
-  **SESAME SEEDS** · SÉSAMO
-  **MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

## OSTRICHE

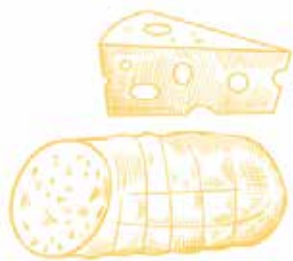
6un 21

Ria Formosa oysters served with our house dressing made with chives, sweet and sour marinated peppers, ginger, and lemon juice



*Ostras da Ria Formosa servidas com o nosso molho de cebolinho pimentos marinados agriçoces, gengibre e sumo de limão*

**Gluten Free**



**CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)



**CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS



**EGG** · OVO



**FISH** · PEIXE



**MILK** · LEITE (LACTOSE)



**NUTS** · NOZES



**SESAME SEEDS** · SÉSAMO



**MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

## PER INIZIARE

### TO START / PARA INICIAR

“PER INIZIARE” is an Italian term meaning “to begin”.

It refers to the opening section of a traditional Italian meal, usually consisting of starters designed to awaken the palate and introduce the flavours of the dining experience.

*“PER INIZIARE” é um termo italiano que significa “para começar”. Refere-se à secção inicial de uma refeição tradicional italiana, normalmente composta por entradas pensadas para despertar o paladar e introduzir os sabores da experiência gastronómica.*

## TARTARE DI BRANZINO

20

Seabass delicately infused with chives and ginger, adorned with salmon and lemon caviar, served alongside a crisp Iberian salad



*Robalo delicadamente aromatizado com cebolinho e gengibre, finalizado com ovas de salmão e caviar de limão, acompanhado com uma crocante salada ibérica*

**Gluten Free**

## CARPACCIO CIPRIANI

19

Beef carpaccio, marinated peppers, herb oil, caramelised lemon zest, and Parmigiano cheese in three textures: crispy, melted, and frozen



*Carpaccio do lombo, pimentos marinados, azeite de ervas, raspa de limão caramelizada, queijo parmesiano em 3 texturas: crocante, derretido e gelado*

**Gluten Free**

## LA SIGNORA PARMIGIANA

16

Crisp-fried aubergines layered with a rich tomato sauce, fresh basil, mozzarella, and aged Parmesan



*Beringelas fritas disposta em camadas com molho de tomate, manjericão, mozzarella e queijo parmesão*

## CARPACCIO DI BARBABIETOLA

16

Beetroot carpaccio with chives oil, served with julienned mixed greens, crunchy walnuts, caramelized lemon zest and sweet peppers



*Carpaccio de beterraba com óleo de cebolinho, servido com salada verde em julienne, nozes crocantes, raspas de limão caramelizadas e pimentos doces*

**Vegan**

## VELLUTATA DEL GIORNO

14

Our soup features a selection of fresh, seasonal ingredients, chosen based on their availability to deliver the best in taste and quality



*Preparada todos os dias com produtos frescos e selecionados consoante a sua disponibilidade*

**Vegan**

## PRIMI PIATTI

### FIRST DISH / PRIMEIRO PRATO

"PRIMI PIATTI" is an Italian term meaning "first courses". It typically refers to the first main part of a traditional Italian meal, usually including dishes like pasta and risotto.

*"PRIMI PIATTI" é uma expressão italiana que significa "primeiros pratos". Refere-se normalmente à primeira parte de uma refeição tradicional italiana, composta por pratos como massas e risotos.*

#### SPAGHETTI AL POMODORINO FRESCO E BASILICO

17

Al dente spaghetti with fresh tomato sauce, basil, and extra virgin olive oil  
**Arrabbiata version available, made with 'nduja**



*Esparguete al dente com molho de tomate fresco, manjeriço e azeite extra virgem*  
**Versão arrabbiata disponível, preparada com 'nduja**

**Vegan**

#### LINGUINE ALLO SCOGLIO

25

Linguine with a selection of Mediterranean shellfish: mussels, clams, shrimp, and calamari, finished with a rich shellfish bisque



*Linguine com seleção de marisco mediterrânico: mexilhões, amêijoas, camarões e lulas, envolvidos num rico bisque de marisco*

#### CAPPELETTI PESCATRICE

21

Fresh pasta cappelletti filled with ricotta, goat cheese, and lime, accompanied by a delicate monkfish sauce, basil, and confit cherry tomatoes



Home  
made

*Cappelletti de massa fresca recheados com ricota, queijo de cabra e limão, acompanhados de um delicado molho de Tamboril, manjeriço e tomates confitados*

#### RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO

23

Mushroom risotto with 24-month aged Parmigiano Reggiano, butter, and a crispy Parmigiano wafer, finished with crunchy fresh mushrooms



*Risotto de cogumelos com Parmigiano Reggiano de 24 meses, manteiga e crocante de Parmigiano, finalizado com cogumelos frescos crocantes*

#### TORTELLONI DI GENOVESE DI GUANCIA

19

Handmade fresh tortelloni stuffed with beef cheek ragu, served with whipped butter, sage, and veal demi-glace



Home  
made

*Tortelloni de massa fresca artesanal recheados com ragu de bochecha de vitela, servidos com manteiga, sálvia e demi-glace de vitela*



 **CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)

 **CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS

 **EGG** · OVO

 **FISH** · PEIXE

 **MILK** · LEITE (LACTOSE)

 **NUTS** · NOZES

 **SESAME SEEDS** · SÉSAMO

 **MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

## LA COTOLETTA ALLA MILANESE

34



Cotoletta alla Milanese is made with veal chop, breaded and slowly fried in clarified butter until golden, crisp, and succulent

*Cotoletta alla Milanese é preparada com costeleta de vitela, panada e frita lentamente em manteiga clarificada até ficar dourada, crocante e suculenta*



## SECONDI PIATTI

### SECOND DISH / SEGUNDO PRATO

"SECONDI PIATTI" is an Italian term meaning "second courses". It refers to the second part of a traditional Italian meal, usually consisting of meat, fish, or other main dishes.

*"SECONDI PIATTI" é uma expressão italiana que significa "segundos pratos". Refere-se à segunda parte de uma refeição tradicional italiana, normalmente composta por pratos de carne, peixe ou outros pratos principais.*

## IL POLPO ALLA 'NDUJA

26



Mediterranean octopus tentacles, slow-cooked and then pan-seared until crispy with Calabrian 'nduja, served on a chickpea purée and accompanied by a sweet and sour pepper sauce

*Tentáculos de polvo mediterrâneo, cozinhados lentamente e depois selados na frigideira até ficarem crocantes com 'nduja calabresa, servidos sobre puré de grão-de-bico e acompanhados por molho agridoce de pimentos*

**Gluten Free**

## RICCIOLA DEL MEDITERRANEO

28



Locally caught fresh amberjack served with Toscan panzanella and mosaic of burrata, tomato and herbs

*Lírio fresco pescado localmente servido com panzanella toscana e mosaico de burrata, tomate e ervas*

## GUANCIA DI MANZO

28

Slow cooked black angus cheek, tenderly braised overnight, served with potato purée, and demi-glace sauce

*Bochecha de black angus cozinhada lentamente durante a noite, servida com puré de batata e molho demiglacé*

 **CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)

 **CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS

 **EGG** · OVO

 **FISH** · PEIXE

 **MILK** · LEITE (LACTOSE)

 **NUTS** · NOZES

 **SESAME SEEDS** · SÉSAMO

 **MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

## CONTORNI

### SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

"I CONTORNI" is an Italian term meaning "side dishes". It refers to the foods served alongside the main course, such as vegetables, salads and potatoes.

*"I CONTORNI" é uma expressão italiana que significa "acompanhamentos". Refere-se aos pratos servidos juntamente com o prato principal, como legumes, saladas e batatas.*

#### INSALATA MISTA

Mixed salad

*Salada mista*

**Vegan / Gluten Free**

6

#### GIARDINO DI VERDURE

Composition of various seasonal vegetables

*Composição de vegetais da época*

**Vegan**

8

#### PATATE ARROSTO ALLE ERBE E SCALOGNO

Roasted potatoes with aromatic herbs and shallots, delicately golden to enhance their natural flavour

*Batatas assadas com ervas aromáticas e chalotas, delicadamente douradas para realçar todo o sabor*

**Vegan**

8

#### CREMA DI PATATE

Potatoes Cream

*Crema de Batata*

8



**CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)



**CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS



**EGG** · OVO



**FISH** · PEIXE



**MILK** · LEITE (LACTOSE)



**NUTS** · NOZES



**SESAME SEEDS** · SÉSAMO



**MOLLUSKS** · MOLÚSCOS