

SHARING MENU

55 per person / por pessoa

Available for groups of 5 or more guests

Disponível para grupos de 5 ou mais pessoas

TO START

PARA INICIAR

Selection of starters to share

Seleção de entradas para partilhar

MAIN COURSE

PRATO PRINCIPAL

Choose one dish per guest

Escolha um prato por pessoa

- Spaghetti al Pomodorino
- Cappelletti Pescatrice
- Risotto ai Funghi di Bosco
- Tortelloni di Guancia
- Fettuccine alle Cinque Carni
- Ravioli di Baccalà

TO FINISH

PARA TERMINAR

Selection of desserts to share

Seleção de sobremesas para partilhar



CEREALS · CEREAIS (GLÚTEN)



CRUSTACEA · CRUSTÁCEOS



EGG · OVO



FISH · PEIXE



MILK · LEITE (LACTOSE)



NUTS · NOZES



SESAME SEEDS · SÉSAMO



MOLLUSKS · MOLÚSCOS

SPECIAL DISHES / PRATOS ESPECIAIS

PER INIZIARE

TO START / PARA INICIAR

CAPRESE DI BURRATA

Fresh burrata with cherry tomatoes and basil

Burrata fresca com tomate cereja e manjeriço



17

PRIMI PIATTI

FIRST DISH / PRIMEIRO PRATO

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Fresh tagliolini with premium quality butter and fresh italian truffle

Tagliolini fresco com manteiga de alta qualidade e trufa fresca italiana



25

FETTUCCINA ALLE CINQUE CARNI

Fresh fettuccina with a ragù of pork, veal cheek, beef sirloin and sausage, finished with crispy guanciale

Fettuccina fresca com um ragù de porco, bochecha de novilho, vazia de vaca e salsicha, finalizada com guanciale crocante



22

RAVIOLI DI BACCALÀ

Cod ravioli served with a sauce of capers, cherry tomatoes, olives and aromatic herbs

Ravioli de bacalhau servido com molho de alcaparras, tomate cereja, azeitonas e ervas aromáticas



21

SECONDI PIATTI

SECOND DISH / SEGUNDO PRATO

FARAONA FARCITA

Boneless guinea fowl stuffed with its own meat, dried fruit and foie gras, slow-cooked for 16 hours and served with cauliflower purée and truffle demi-glace

Galinha-d'angola desossada e recheada com a sua própria carne, frutos secos e foie gras, cozinhada a baixa temperatura durante 16 horas servida com puré de couve-flor e demi-glace de trufa



33