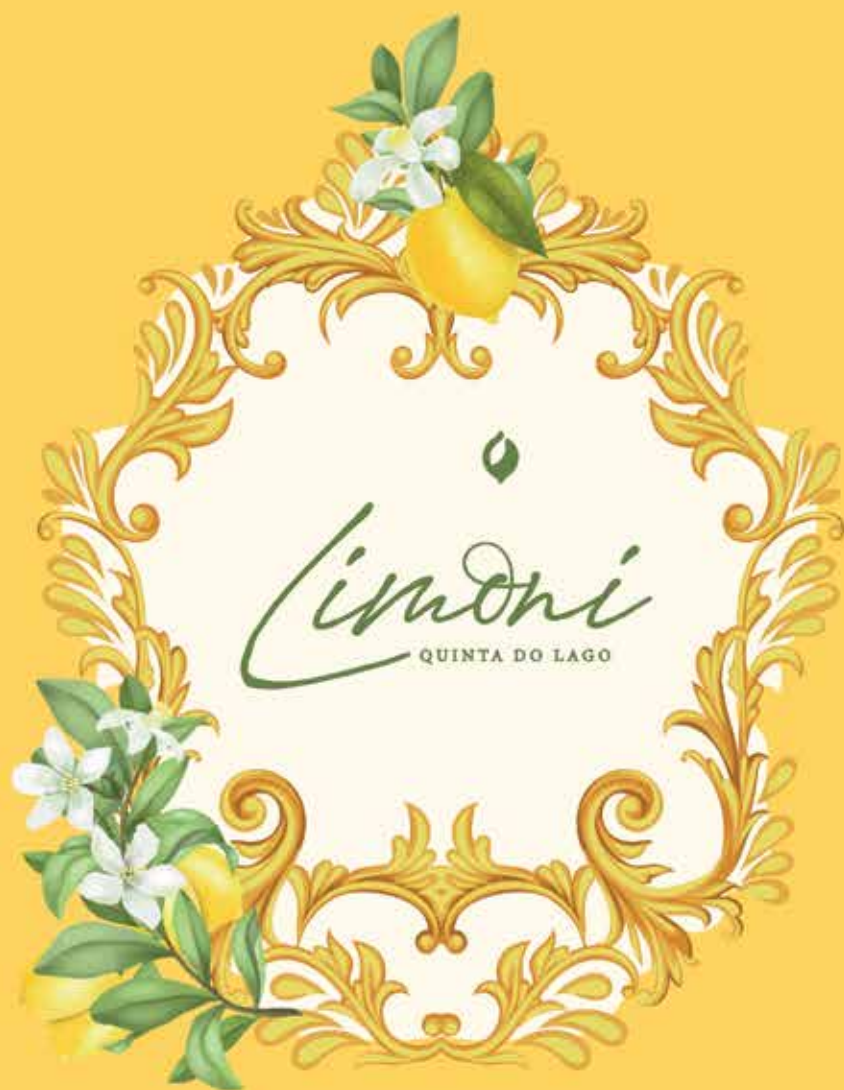




A place where dreams awaken and emotions bloom.

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 extra virgin olive oil, sea salt and rosemary
Clássica focaccia da mãe com azeite virgem extra, flor de sal e alecrim



FOCACCIA GLUTEN FREE

Traditional Italian focaccia, gluten-free, 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

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 de lombo de vitela, pimentos marinados, azeite de ervas, raspa de limão caramelizada, parmegiano em 3 texturas: crocante, derretido e gelado

Gluten Free

LA SIGNORA PARMIGIANA

17

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



Beringelas fritas disposta em camadas com molho de tomate, manjeriço, mozzarella e parmigiano

CARPACCIO DI BARBABIETOLA

16

Beetroot carpaccio with chives oil, served with julienned mixed greens, crunchy walnuts, caramelised 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

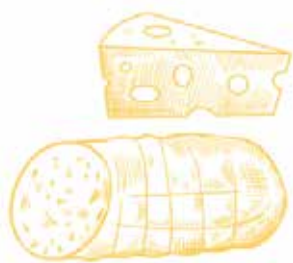
OSTRICHE

6un 23

Ria Formosa oysters served with our 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 agridoces, gengibre e sumo de limão



 **CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)

 **CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS

 **EGG** · OVO

 **FISH** · PEIXE

 **MILK** · LEITE (LACTOSE)

 **NUTS** · NOZES

 **SESAME SEEDS** · SÉSAMO

 **MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

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

18

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



LINGUINE ALLO SCOGLIO

26

Linguine with a selection of Mediterranean shellfish: mussels, clams, shrimps, 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



CAPPELLETI PESCATRICE

24

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

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

22

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

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

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

27



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 agri-doce de pimentos

Gluten Free

FILETTO DI OMBRINA CON PISTACCHI E SPINACI

29



Croaker fillet with a pistachio crust, on sautéed baby spinach with lemon and caramelised onion

Filete de corvina com crosta de pistácio, sobre espinafres baby salteados com limão e cebola caramelizada

GUANCIA DI MANZO

29

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 demi-glace

LA COTOLETTA ALLA MILANESE

35



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



 **CEREALS** · CEREAIS (GLÚTEN)

 **CRUSTACEA** · CRUSTÁCEOS

 **EGG** · OVO

 **FISH** · PEIXE

 **MILK** · LEITE (LACTOSE)

 **NUTS** · NOZES

 **SESAME SEEDS** · SÉSAMO

 **MOLLUSKS** · MOLÚSCOS

-  **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 6

Mixed salad
Salada mista
Vegan / Gluten Free

GIARDINO DI VERDURE 8

Composition of various seasonal vegetables
Composição de vegetais da época
Vegan

PATATE ARROSTO ALLE ERBE E SCALOGNO 8

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

CREMA DI PATATE 8

Potatoe Cream
Creme de Batata

