

MENU
DEGUSTAZIONE
TASTING MENU
MENU DE DEGUSTAÇÃO

Two starters, two pasta or risotto courses and a main dish.
Ask our staff for a personalised menu.

*Duas entradas, dois pratos de pasta ou risotto e um prato principal.
Consulte a nossa equipa para um menu personalizado.*

min. 2 people
mín. 2 pessoas

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

65 **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
 

INSALATA DI MARE CON PURÈ DI CECI

Squid, octopus, prawns and scallops,
served over chickpea purée and mixed salad
Lula, polvo, camarão e vieiras sobre puré de grão e salada mista

22
  

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 ragù of pork, veal cheek, beef sirloin
and sausage, finished with crispy guanciale
*Fettuccina fresca com ragù de porco, bochecha de novilho,
vazia de vaca e salsicha, finalizada com guanciale crocante*

22
 

TAGLIATELLE AL PESTO GENOVESE, GAMBERI E PINOLI

Homemade tagliolini with classic Genovese basil pesto,
prawns, and toasted pine nuts
Tagliolini caseiro com pesto genovese, camarão e pinhões tostados

26
   

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
 