



IL GATTOPARDO

Un film di Luchino Visconti

Ristorante

“Il Gattopardo”

Seja bem-vindo ao Il Gattopardo, um espaço onde não celebramos apenas os sabores autênticos da cozinha italiana, mas também honramos a riqueza cultural do nosso país, inspirando-nos na obra-prima cinematográfica de Luchino Visconti.

Luchino Visconti, um dos grandes mestres do cinema italiano, realizou “Il Gattopardo” em 1963, uma obra épica que retrata a transição de uma Itália aristocrática para uma nova ordem social. Tal como o príncipe Fabrizio Salina testemunha o declínio de uma era, o nosso menu procura preservar a essência da tradição, enquanto abraça a inovação gastronómica.

Cada prato desta experiência de degustação presta homenagem à elegância e à opulência da Itália retratada por Visconti, transportando-nos para a beleza e sofisticação da Sicília, cenário do filme.

Entre decadência e renascimento, sabores e histórias, convidamo-lo a saborear a passagem do tempo e a fusão entre o clássico e o contemporâneo.

Welcome to Il Gattopardo, a place where we not only celebrate the authentic flavours of Italian cuisine but also honour the rich cultural heritage of our country, inspired by the cinematic masterpiece of Luchino Visconti.

Luchino Visconti, one of the great masters of Italian cinema, directed Il Gattopardo in 1963, an epic work that portrays the transition of aristocratic Italy to a new social order. Just as Prince Fabrizio Salina witnesses the decline of an era, our menu seeks to preserve the essence of tradition while embracing culinary innovation.

Each dish in this tasting experience pays tribute to the elegance and opulence of the Italy portrayed by Visconti, transporting us to the beauty and sophistication of Sicily, the film's setting.

Between decadence and rebirth, flavours and stories, we invite you to savour the passage of time and the fusion of classic and contemporary.

COPERTO

Selezione de Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva, burro aromatizzato	5€
Seleção de Pães, focaccia, gressinos, azeite extra virgem, manteiga aromatizada	
<i>Bread selection, focaccia, grissini, extra virgin olive oil, flavoured butter</i>	

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo affumicato, rucola, pinoli, scaglie, di parmigiano e salsa speciale	22€
Carpaccio de carne bovina defumada, rúcula, pinhões, lascas de parmesão e molho especial.	
<i>Smoked beef carpaccio, arugula (rocket), pine nuts, Parmesan shavings, and special sauce.</i>	

Gamberi rossi all'olio di oliva speziato, crema di avocado al limone e uova di salmone	35€
Carabineiro, azeite e especiarias, aveludado de abacate com limão e ovas de salmão	
<i>Scarlet Prawn, olive oil and spices, avocado velvety sauce with lemon and salmon roe</i>	

Melanzane alla parmigiana	18€
Beringela à parmigiana	
<i>Aubergine at parmigiana style</i>	

Insalata a floglia fresca con pomodoro, ciliegino, olive e scaglie di parmigiano	12€
Salada de folhas frescas com azeitona, tomate cereja e lascas de parmesão	
<i>Fresh salad with olives, cherry tomatoes and parmesan shavings</i>	

ZUPPE

Crema al pomodoro arrosto con Burratina, pesto al basilico e crostini di focaccia	12€
Sopa de tomate com queijo Burratina, pesto cremoso de manjeriço e focaccia estaladiça	
<i>Roasted tomato soup with Burratina cheese, basil cream pesto and toasted bread</i>	

Crema di asparagi con gamberi rosa dell'Algarve e noci di macadamia	16€
Crema de espargos com gamba rosa do Algarve e macadâmia	
<i>Asparagus cream soup with Algarve pink prawn and macadamia nuts</i>	

PASTA

Spaghetti di Gragnano IGP al pomodoro, burrata e pesto	20€
Spaguetti di Gragnano IGP com molho de tomate, burrata e pesto	
<i>Spaguetti di Gragnano IGP with tomato sauce, burrata and pesto</i>	

Ravioli freschi di ricotta e spinaci al burro e salvia	23€
Ravioli fresco de ricotta e espinafres, manteiga e salvia	
<i>Fresh Ravioli with ricotta and spinach, butter and sage</i>	

Tagliolini ai frutti di mare	30€
Tagliolini fresca com frutos do mar	
<i>Fresh Tagliolini with seafood</i>	

RISOTTI

Risotto alle pere "Rocha do Oeste" e prosciutto di Parma mantecato con gorgonzola 25€

Risoto de pera "Rocha do Oeste" com presunto de parma "DOP" e queijo gorgonzola
Pear "Rocha do Oeste" risotto and prosciutto di Parma mantecato with gorgonzola cheese

Risotto classico ai porcini e tartufo 27€

Risoto clássico de porcini e trufas
Porcini mushrooms and truffles classic risotto

Risotto allo zafferano, crudo di gambero rosso e crema al pistacchio 30€

Risoto de açafão, carabineiro cru e creme de pistáchio
Saffron risotto, scarlett prawn tartar and pistachio cream

PESCE

Baccalà stagionato alla mediterranea, patate e gamberi 30€

Bacalhau curado à mediterrânea, batatas e gambas
Semi-cured cod mediterranean style, potatoes and prawns

Cernia cotta al burro a bassa temperatura con risotto al limone 32€

Garoupa com manteiga cozinhada a baixa temperatura com risotto de limão
Butter-cooked grouper at low temperature with lemon risotto

Polpo al sugo rosso con risotto al parmigiano 34€

Polvo em vinho tinto e risotto de parmesão
Octopus in red wine with parmesan risotto

CARNE

Ossobuco alla milanese e risotto zafferano al salto 32€

Ossobuco à milanesa e risoto de açafão salteado
Milanese-style ossobuco and saffron risotto sautéed until crispy

Filetto di manzo maturato al pepe verde con salsa ai porcini, foie gras e asparagi 38€

Lombo de novilho maturado com pimenta verde, cogumelos porcini, foie gras e espargos
Dry aged beef fillet with green pepper, porcini sauce, foie gras and asparagus

Entrecôte Black Angus con patate arrosto e verdure 34€

Entrecote Black Angus com batata ao forno e verduras
Black Angus rib-eye with roasted potatoes and vegetables

DOLCI

Panna cotta mirtillo 10€
Panna cotta de mirtilo
Blueberry panna cotta

Tiramisù 12€
Tiramisu clássico
Classic Tiramisu

Frutta di Stagione 9€
Fruta da estação
Seasonal Fruit

Tortino al cioccolato, ragù di frutta e gelatto alle fave di Tonka 14€
Bolo de chocolate, ragu de fruta e gelado de fava tonka
Chocolate cake, fruit ragu and tonka beans ice cream

Selezioni di gelati (due palline di gelato) 12€
Seleção de gelados (duas bolas de gelado)
Ice cream selections (two scoops of ice cream)

Gentile cliente, la informiamo che alcuni piatti possono contenere sostanze allergeniche, la invitiamo a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere le informazioni. Se non desiderate gli stuzzichini la invitiamo a dirlo al personale di servizio. Questo Ristorante ha il libro delle reclamazioni. IVA inclusa alla tassa in vigore.

Caro cliente, informamos que alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Dear customer, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our staff. No food can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable. The Restaurant has a complaint book. VAT included.

Dress Code: Casual Chic