



IL GATTOPARDO

Un film di Luchino Visconti

DON FABRIZIO CORBERA

Degustazione . Degustação . Tasting

55€ per persona | por pessoa | per person

COPERTO

Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva, burro aromatizzato e amuse - bouche dello Chef
Pão, focaccia, gressinos, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef
Bread, focaccia, grissini, extra virgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

CARPACCIO

Carpaccio di branzino, valeriana, tapenade al tartufo e gelato allo zafferano
Carpaccio de robalo, canonigos, tapenade de trufas e gelado de açafão
Sea bass carpaccio, mache, truffles tapenade and saffron ice cream

VITELLO TONNATO

Vitello "Marinhua DOP", salsa tonnata e capperi
Vitela "Marinhua DOP", molho tonnato e alcaparras
"Marinhua DOP" veal, tonnato sauce and capers

RAVIOLO

Raviolo al tuorlo d'uovo e burro di pecora
Raviolli de gema e manteiga de ovelha
Yolk ravioli and sheep butter

RISOTTO AL BAROLO

Risotto al Barolo, gorgonzola e salsiccia di maiale iberico di Barrancos
Risotto al Barolo, gorgonzola e salsichão de porco ibérico de Barrancos
Risotto al Barolo, gorgonzola and Barrancos Iberian pork sausage

BRASATO

Vitello "Barrosã DOP" con purè di patate aromatizzato al tartufo e pera cotta al Porto
Vitela "Barrosã DOP" com purè de batata ao tartufo e pera bêbeda de Vinho do porto
"Barrosã DOP" veal with potato purée with truffle and OPorto wine poached pear

PANNA COTTA

Aromatizzata agli agrumi
Citrinos em várias texturas
Various texturas of citrus

Caffè "Finezzo" con tartufo allo zafferano e al lime caviale
Café Finezzo e trufa de açafão e limão caviar
Finezzo Coffee, saffron and caviar finger lime truffle

10€ Abbinamento a una selezione di 4 vinis | Harmonização vínica 4 vinhos | Wine pairing 4 wines

Menu unicamente disponibile per cena | Menu disponível somente ao jantar | Menu available only during dinner

* Este menu encontra-se disponível em versão 100% vegetariano | This menu is also available in a 100% vegetarian version

DON TANCREDI FALCONERI

Degustazione . Degustação . Tasting

75€ per persona | por pessoa | per person

COPERTO

Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva, burro aromatizzato e amuse -bouche dello Chef

Pão, focaccia, grissinos, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef

Bread, focaccia, grissini, extra virgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

Capessante, purè di cavolfiore e mela verde

Vieira, puré de couve-flor e maçã verde

Scallops, cauliflower and green apple purée

Crema di pomodoro, stracciatella e salsa al basilico

Sopa fria de tomate, stracciatella e caldo de manjeriçao

Tomato cold soup, stracciatella and basil sauce

Carpaccio di manzo frollato 21 giorni, gelato al parmigiano e tartufo nero

Carpaccio de lombo maturado 21 dias, gelado de parmesão e trufas negras

21 days dry aged beef carpaccio, parmesan ice cream and black truffles

Gamberi rosa dell'Algarve in tagliolini croccanti e caponata

Gamba rosa do Algarve em massa estaladiça e caponata

Algarve pink prawn in crispy pasta and caponata

Cernia al burro cotta a bassa temperatura, carpaccio di carciofi e uova di lompo

Garoupa escalfada em manteiga, carpaccio de alcachofras e ovos de capelin

Butter poached grouper, artichokes carpaccio and capelin roe

Fagottini di coda di manzo e fonduta di parmigiano

Fagotino de rabo de boi e fundido de parmesão

Ox-tail fagotini and parmesan fondue

Uccelletti Scappati fesa di "Rubia Galega DOP" e guanciale di maiale iberico, mostarda di frutta e risotto di Parma

Uccelletti Scapatti de alcatra de "Rubia Galega DOP" e Guanciale de porco preto, mostarda de fruta e risotto di Parma

Uccelletti scapatti of tri-tips steak of "Rubia Galega DOP" and Iberian pork guanciale, fruit mustard and risotto di Parma

Zabaione e gelato al rabarbaro

Sabaion e gelado de ruibarbo

Sabayon and rhubarb ice cream

Caffè "Finezzo" con tartufo allo zafferano e lime caviale

Café Finezzo e trufa de açafrao e limão caviar

Finezzo Coffee, saffron and caviar finger lime truffle

15€ Abbinamento a una selezione di 4 vinis | Harmonização vínica 5 vinhos | Wine pairing 5 wines

Menu unicamente disponibile per cena | Menu disponível somente ao jantar | Menu available only during dinner

COPERTO

Selezione de Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva, burro aromatizzato e amuse-bouche dello Chef
Seleção de Pães, focaccia, gressinos, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef
Bread selection, focaccia, grissini, extra virgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

ANTIPASTO FREDDI

Vitello Tonnato "Marinhoa DOP"	19€
Vitela "Marinhoa DOP" finamente fatiada, molho cremoso de maionese com atum e alcaparras Sliced "Marinhoa DOP" veal, tuna and capers mayonnaise	
Carpaccio di manzo frollato 21 giorni, gelato al parmigiano e tartufo nero	20€
Carpaccio de lombo maturado 21 dias, gelado de parmesão e trufas negras 21 days dry aged beef carpaccio, parmesan ice cream and black truffles	
Salmone selvaggio marinato, maionese alle olive tagliate e tris di finocchio	21€
Salmão selvagem marinado, maionese de azeitona tagliate e funcho em três texturas Marinated wild salmon, tagliate olives mayonnaise and three textures of fennel	
Gamberi rossi all'olio di oliva speziato, crema di avocado al limone e uova di salmone	22€
Carabineiro, azeite e especiarias, aveludado de abacate com limão e ovas de salmão Scarlet Prawn, olive oil and spices, avocado velvety sauce with lemon and salmon roe	

ANTIPASTI CALDI

Melanzane alla parmigiana	18€
Beringela à parmigiana Aubergine at parmigiana style	
Tagliata di tonno, pomodorini, rucola e riduzione di aceto balsamico	21€
Tagliata de atum com tomate-cereja, rúcula e redução de vinagre balsâmico Tuna tagliata with cherry tomatoes, arugula and balsamic vinegar reduction	

ZUPPE

Crema al pomodoro infornato con Burratina, pesto al basilico e crostini di pane	11€
Sopa de tomate assado com queijo Burratina, creme de manjeriço e pão torrado Roasted tomato soup with Burratina cheese, basil cream and toasted bread	
Crema fredda di melone e prosciutto di "Parma 24 mesi IGP"	12€
Sopa fria de meloa de Guadalupe e presunto de Parma "IGP 24 meses" Cantaloupe cold soup and prosciutto di "Parma 24 mesi IGP"	
Crema di asparagi con gamberi tigre e noci di macadamia	15€
Creme de espargos com camarão tigre e macadamia Asparagus cream soup with tiger prawn and macadamia nuts	

PASTA

Spaghetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" al pomodoro e basilico Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" com tomate e manjericão Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" with tomato and basil	18€
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia Ravioli fresco de ricotta e espinafres, manteiga e salvia Fresh Ravioli with ricotta and spinach, butter and sage	19€
Fagottini di coda di manzo, fonduta di parmigiano e carciofi Fagotino de rabo de boi, fundido de parmesão e alcachofras Ox-tail fagotinni, parmesan fondue and artichoke	21€
Gnocchi ai funghi e aromi di porcini e tartufo nero Gnocchi com cogumelos e aromas de porcini e trufa negra Mushrooms gnochis with porcini and black truffle flavours	22€
Tagliolini al nero di seppia e frutti di mare Tagliolini al nero di seppia fresca com frutos do mar Fresh Tagliolini al nero di seppia with seafood	23€

RISOTTI

Risotto alle pere "Rocha do Oeste" e prosciutto di Parma mantecato con gorgonzola Risotto de pera "Rocha do Oeste" e mantecato de presunto de parma com queijo gorgonzola Pear "Rocha do Oeste" risotto and prosciutto di Parma mantecato with gorgonzola cheese	21€
Risotto classico ai porcini e tartufo Risotto clássico de porcini e trufas Porcini mushrooms and truffles classic risotto	23€
Risotto alla milanese con zafferano, crudo di gambero rosso e crema al pistacchio Risotto à milanesa com açafraão, carabineiro cru e creme de pistáchio Milannesa style Risotto with saffron, scarlett prawn tartar and pistachio mousse	26€
Riso Acquerello ai carciofi e capesante con la sua crema Arroz Acquerello, a alcachofra, a vieira e o seu creme Acquerello rice, artichoke, scallop and her cream sauce	27€

PESCE

Baccalà semi stagionato involto en prosciutto di Parma IGP e zabaione al lime	27€
Enrolados de bacalhau meia cura em presunto de Parma IGP e zabaglione de lima Half dried cod rolls with prosciutto di Parma IGP and lime zabaglione	
Involtini di sampietro con risotto al limone siciliano e gambero tigre	29€
Rolinhos de peixe galo ripieni di olive, risotto de limão Siciliano e camarão tigre John Dory fish rolls with Sicilian lemon risotto and tiger prawn	
Cernia al burro cotta a bassa temperatura, carpaccio di carciofi e uova di lompo	31€
Garoupa escalfada em manteiga, carpaccio de alcachofras e ovas de capelin Butter poached grouper, artichokes carpaccio and capelin roe	
Polpo affogato in rosso, crema di mandorle e riso acquarello	32€
Polvo em vinho tinto, creme de amêndoa e arroz acquarello Red wine boiled octopus, almonds cream sauce and acquarello rice	

CARNE

Saltimbocca Alla Romana con purè di patate aromatizzato al tartufo e salsa al marsala	27€
Saltimbocca Alla Romana com puré de batata ao tartufo e molho de marsalam Saltimboa Alla Romana, potato purée with truffle with marsalam sauce	
Filetto di vitello frollato 21 giorni con salsa ai porcini, foie gras, broccoli, asparagi e pepe verde	28€
Filete de vitela maturado 21 dias acompanhado por um creme de cogumelos porcini, foie gras, brócolos, espargos e pimenta verde 21 days dry aged beef fillet with porcini mushroom cream, foie gras, broccoli, asparagus and green Pepper	
Filetto di cervo con purè di patate al rafano e pera cotta al Porto	29€
Filete de veado com puré de rábano e pera bêbeda de Vinho do porto Venison fillet with horseradish purée and OPorto wine poached pear	
Cotoletta di vitello "Rubia Galega DOP" alla milanese, con salsa ai pistacchi e melanzane alla parmigiana	32€
Costeleta à Milanese de novilho Rubia Galega DOP, creme de pistáchio e beringela parmigiana Rubia Galega DOP veal alla Milanese, pistachio mousse and aubergine parmigiana	

I DOLCI

Zabaione al Marsala Zabaglione ao Marsala Zabaglione with Marsala flavour	8€
Tiramisù originale Tiramisu original Original Tiramisu	9€
Fruta di Stagione Fruta da Estação Seasonal Fruit	9€
Meringa italiana e gelato al limone yuzu Merengue Italiano e sorbet de limão yuzu Italian Meringue and yuzu lemon sorbet	9€
Selezioni di gelati (pistacchio o tris di cioccolatini o agrumi) Seleção de gelados (pistáchio ou trio de chocolate ou citrinos) Ice cream selections (pistachio or chocolate trilogy or citrus)	10€
Cannoli siciliani Cannoli Siliciano Sicilian cannoli	12€
Tortino al pistacchio, ragù di frutta e gelatto alle fave di Tonka Bolo de pistachio, ragu de fruta e gelado de fava tonka Pistachio cake, fruit ragu and tonka beans ice cream	14€
Plateaux di formaggi italiani Tábua de queijos tradicionais Italianos Traditional Italian cheeses plate	24€

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 Customers, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters. If you don't wish the couvert please ask to take it away. The Restaurant has a complaint book. VAT included.

DRESS CODE: Casual Chic