

Ristorante "Il Gattopardo"

SUGESTÃO DO CHEFE | CHEF'S SUGGESTION

COPERTO COUVERT	Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef Bread, extra virgin olive oil and Chef's amuse bouche	
ANTIPASTI STARTER	Terrina de salmão fumado Smoked salmon terrine	15.00€
	Carpaccio de novilho maturado com gelado de mostarda Carpaccio of matured veal with mustard ice cream	16.00€
PASTA	Tagliolini com creme de courgete e camarão Tagliolini with courgette cream and prawns	22.00€
	Risotto zafferano e portobelo Saffron and portobelo risotto	22.00€
PEIXE FISH	Garoupa, espargos e puré de grão Grouper, asparagus and chickpea puree	25.00€
	Salmão, creme de ervilha e chalota caramelizada em balsâmico Salmon, pea cream and shallot caramelized in balsamic	24.00€
CARNE MEAT	Entrecot black angus, batata, espinafre e porcini Black angus entrecote, potatoes, spinach and porcini	25.00€
	Lombo de cordeiro, aveludado de couve flor e legumes baby Lamb loin, cauliflower velouté and baby vegetables	25.00€
SOBREMESA DESSERT	Tortino al cioccolato e gelado de tangerina Tortino al cioccolato and tangerine ice cream	14.00€
	Zabaglione com fruta gratinada Zabaglione with gratinated fruit	12.00€

30.00€ POR PESSOA | PER PERSON

1 entrada + 1 massa + 1 sobremesa (couvert, água e café incluído)
1 starter + 1 pasta + 1dessert (couvert, water and coffee included)

35.00€ POR PESSOA | PER PERSON

1 entrada + 1 prato de peixe ou carne + 1 sobremesa (couvert, água e café incluído)
1 starter + 1 fish or meat + 1dessert (couvert, water and coffee included)