

ANTIPASTI

POLPO*

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette Mediterranea

grilled octopus on a foam of roasted potatoes with Mediterranean vinaigrette

polvo grelhado com espuma de batata assada e vinagrete mediterrâneo

€ 19.00

COZZE

sauté, pomodoro datterino e pane Toscano

sautéed mussels with cherry tomatoes, Tuscan olive oil

mexilhões salteados com tomates cherry e azeite de oliva toscano

€ 18.00

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, zucchine e salsa tartara fatta in casa

fried shrimps, squids and zucchini with homemade tartare sauce

camarões, lulas e curgete fritos, servidos com molho tártaro caseiro

€ 26.00

NOCI DI CAPESANTE

insalatina di asparagi croccanti e salsa riccio di mare

pan-fried scallops with extra virgin olive oil, crispy asparagus, sea urchin sauce

vieiras seladas com azeite de oliva, espargos crocantes e molho de ouriço do mar

€ 26.00

TARTARE DI SALMONE

gazpacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo *salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber*

tartar de salmão com abacate e tomate, servido com gaspacho

€ 19.00

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

cuore di lattuga croccante, finger lime, mela rossa e la sua purea

pounded red shrimps with crispy romaine hearts, finger lime, red apple with its purée

carpaccio di camarões servido com coração de alface, limão e puré de maçã

€ 24.00

TONNO

leggermente scottato alla piastra, insalatina croccante, citronette di limone

seared tuna, crispy salad and lemon citronette

atum braseado, salada crocante e citronete de limão

€ 24.00

BATTUTO DI MANZO

salsa parmigiano, maionese fatta in casa, scaglie di tartufo nero

beef tartare, 24 months parmesan cheese cream, home-made maionese, shaved black truffles

tartar de carne, creme de queijo parmesão 24 meses, maionese caseira e lascas de trufas negras

€ 24.00

BURRATA PUGLIESE

con pomodori datterini gialli, neri e rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva toscano

burrata cheese with yellow, black and red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

burrata de bufala com tomates vermelhos, amarelos e negros, manjeriçã fresco e azeite de oliva

€ 18.00

PARMIGIANA

di melanzana, passata di pomodoro datterino rosso, mozzarella campana e foglie di basilico fresco

eggplant parmigiana, red cherry tomato sauce, mozzarella from Campania and fresh basil leaves

beringela à Parmigiana, com molho de tomate cherry, mozzarella e manjeriçã fresco

€ 16.00

PROPOSTE LEGGERE

INSALATA PANZANELLA

olive, cipolla, pomodoro, pane toscano, olio extra vergine d'oliva

olives, onion, tomato, tuscan bread and extra virgin olive oil

azeitonas, cebola, tomate, pão toscano e azeite de oliva extra virgem

€ 14.00

INSALATA PAPER MOON

pomodori, red cipolle, olive nere, feta, anguria

paper moon salad, tomatoes, red onion, black olive, feta cheese, watermelon

tomates, cebola vermelha, azeitonas pretas, queijo feta e melancia

€ 15.00

INSALATA DI SPINACI

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate

organic baby spinach with goat cheese, champignon mushrooms, sun dried tomatoes, caramelized walnuts

espinafre orgânico, queijo de cabra, cogumelos, tomates seco e nozes caramelizadas

€ 16.00

PUREE DI PATATE

mashed potatoes / puré de batata

€ 8.00

SPINACI

saltati con olio extravergine di oliva *sautéed spinach with extra virgin olive oil*

espinafre salteado em azeite de olivam

€ 8.00

VERDURE

scottata alla griglia e olio extravergine di oliva *grilled vegetables with extra virgin olive oil*

vegetais grelhados em azeite de oliva

€ 8.00

PRIMI PIATTI

GAZPACHO

servito freddo con crostini di pane fatto in casa *cold gazpacho soup served with homemade croutons*

sopa fria de tomate com crutons caseiros

€ 14.00

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci, saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with clams

esparguete Gragnano com amêijoas

€ 28.00

RAVIOLI*

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino

homemade ravioli stuffed with burrata cheese, raw red shrimps and cherry tomatoes

ravioli caseiro recheado com burrata, camarões vermelhos crus e tomates cherry

€ 24.00

MEZZE MANICHE

calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino

mezzo pacchero with baby squids, mussels, clams and chilly pepper

pasta Mezza Maniche com lulas, mexilhões, amêijoas e pimenta fresca

€ 26.00

LINGUINE

all'astice blu, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with blue lobster, cherry tomatoes and bisque sauce

linguini com lagosta azul, tomates cherry e molho bisque

€ 87.00

PAPPARDELLE PAPER MOON

salsa al pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with bacon, tomato sauce and cream

pasta Pappardelle com bacon, molho de tomate e nata

€ 21.00

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione

ricotta gnocchi, truffle cream, shaved black truffle and toasted hazelnuts

gnocchi de ricotta, creme de trufas, trufas laminadas e avelãs tostadas

€ 24.00

RISOTTO

agli asparagi, Parmigiano Reggiano 24 mesi *asparagus risotto with 24 months parmesan cheese*

risotto de espargos com parmesão 24 meses

€ 24.00

TAGLIATELLE

con ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso

homemade tagliatelle with Bolognese ragout sauce

Tagliatelle caseiro com molho bolonhesa

€ 24.00

RAVIOLONE

ripieno di patate, fagiolini, salsa al pesto alla Genovese

homemade ravioli stuffed with potatoes, stream beans, pesto sauce Genovese style

Raviolone caseiro recheado com batata, feijões, molho pesto Genovese

€ 18.00

SECONDI PIATTI

OMBRINA

scottata alla piastra, scrigno di zuccina e spuma di pomodori datterini gialli e rossi

grilled umbrine served with zucchini, red and yellow cherry tomatoes cream

umbrine grelhado servido com curgete, e creme de tomate cherry vermelho e amarelo

€ 28.00

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia

grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of grilled eggplant and zucchini

lula perfumada de alecrim servida com creme de beringela e curgete

€ 25.00

RANA PESCATRICE

scottata in padella servita con purea di topinambur e pomodorini essiccati

grilled monkfish served with Jerusalem artichoke purée and dried tomatoes

tamboril grelhado servido com puré de alcachofras e tomate seco

€ 28.00

GAMBERONI

alla griglia, peperonata, olio extravergine di olive

grilled big prawns served with capsicum peperonata virgin olive oil

camarões grelhados servidos com azeite de oliva e peperonata

€ 34.00

BRANZINO

cotto in forno, grani di pepe, rosmarino e olio extravergine di oliva

baked seabass with peppercorn, rosemary and extra virgin olive oil

robalo assado com grão de pimenta, alecrim e azeite extra virgem

€ 28.00

SECONDI PIATTI

MERLUZZO NERO

con pomodorini, capperi, olive e patate

black cod with cherry tomato, capers, olives and potatoes

bacalhau negro com tomate cherry, alcaparras, azeitonas e batatas

€ 42.00

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese

braised veal shank served with saffron risotto

ossobuco de vitela com risotto de açafrão

€ 32.00

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate

pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée

filé de lombo selado com molho de pimenta rosa e puré de batata

€ 38.00

ROBESPIERRE

di controfiletto al pepe verde in grani e rosmarino

seared sirloin with rosemary and peppercorn

finas fatias de vazia grelhadas com alecrim e pimenta verde

€ 28.00

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA"

con asparagi e pomodori grigliati

beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes

t-bone servido com espargos e tomates grelhados

€ 9.00 per 100G Media/Avarage: 1,1 Kg

LA NOSTRA MILANESE

classica, servita con rucola e pomodorini

breaded veal chop served with rocket salad and cherry tomatoes

vitelo à milanese servido com salada de rúcula e tomates cherry

€ 38.00

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo

crispy spring chicken, rosemary, thyme roasted potatoes

frango grelhado com tomilho servido com batatas assadas

€ 38.00

PIZZA

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

tomato, mozzarella and seafood

tomate, mozzarella e frutos do mar

€ 21.00

PIZZA MARGHERITA

tomato, mozzarella and fresh basil

tomate, mozzarella e manjeriçã

€ 15.00

CALZONE CLASSICO

tomato, mozzarella, cooked ham and basil

tomate, mozzarella, fiambre e manjeriçã

€ 16.00

PIZZA AL SALMONE SCOZZESE E ASPARAGI

mozzarella, Scottish smoked salmon and green asparagus

mozzarella, salmão escocês fumado e espargos

€ 18.00

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese

mozzarella, gorgonzola, taleggio e queijo parmesão

€ 17.00

PIZZA CAPRICCIOSA

tomato, mozzarella, cooked ham, artichoke, champignon, anchovies, capers, olives

tomate, mozzarella, fiambre, alcachofras, cogumelos, anchovas, alcaparras e azeitonas

€ 17.00

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

tomato, mozzarella and seafood

tomate, mozzarella e frutos do mar

€ 21.00

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months Parmigiano Reggiano cheese

mozzarella, bresaola, rúcula, parmesão 24 meses

€ 19.00

PIZZA ARABICA

tomato, mozzarella, pepperoni, onion and fresh chilli pepper

tomate, mozzarella, pepperoni, cebola e pimenta fresca

€ 16.00

PIZZA ISTANBUL

mozzarella, ricotta, pistachios, extra virgin olive oil

tomate, mozzarella, ricotta e pistache

€ 18.00

PIZZA BURRATA

tomato, burrata, cherry tomato and basil

Tomate, burrata, tomate cherry e manjeriçã

€ 22.00

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

mozzarella, cogumelos porcini e trufas da estação

€ 24.00