

## ANTIPASTI

### TARTARE DI SALMONE MARINATO COULIS DI POMODORO, AVOCADO E CETRIOLO

*tartare de salmão marinado, abacate,  
pepino, coulis de tomate*

marinated salmon tartare, avocado,  
cucumber, tomato coulis

€ 14.00

### OSTRICHE RIA FORMOSA 6 OPPURE 12 PEZZI ACCOMPAGNATI DALLA SALSA DI FRAGOLE E ACETO

*6 ou 12 ostras da ria formosa,  
redução de vinagre de morango*

6 or 12 ria formosa oysters,  
strawberry vinegar reduction

€ 24.00 / € 45.00

### POLPO GRIGLIATO CON SPUMA DI PATATA ARROSTO E VINAIGRETTE MEDITERRANEA

*polvo grelhado, batatas assadas  
e vinagrete mediterrâneo*

grilled octopus, roasted potatoes  
and mediterranean vinaigrette

€ 18.00

### CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

*carpaccio de bovino, salada de rúcula  
e creme de queijo parmesão  
envelhecido 24 meses*

beef carpaccio, rocket salad and  
24 month aged parmesan cream cheese

€ 18.00

### BURRATA CON POMODORINI, BASILICO FRESCO E OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

*burrata com tomate cereja, manjeriço fresco  
e azeite extra virgem*

burrata cheese, tomato, basil,  
extra virgin olive oil

€ 12.00

### FRITTO MISTO CON ZUCCHINE E SALSA TARTARA FATTA IN CASA

*lulas fritas, camarões, courgette,  
molho tártaro caseiro*

deep fried squid, shrimps, zucchini,  
homemade tartare sauce

€ 18.00

## INSALATONE

### INSALATA TROPICALE CON POLPA DI GRANCHIO, GAMBERI E AVOCADO

*salada tropical, carne de caranguejo,  
camarões, abacate*

tropical salad, crab meat, shrimp, avocado

€ 19.00

### INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON CAPRINO, FUNGHI CHAMPIGNON, POMODORINI SECCHI E NOCI CARAMELLATE

*espinafres biológicos, queijo de cabra,  
cogumelos, tomate secos, nozes caramelizadas*

organic baby spinach, goat cheese, mushroom,  
sun dried tomatoes, caramelized walnuts

€ 12.00

### INSALATA PAPER MOON CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

*espinafres biológicos, queijo de cabra,  
cogumelos, tomate secos ao sol,  
nozes caramelizadas*

paper moon' wild rocket salad  
with cherry tomatoes, 24 months aged  
parmesan cheeses

€ 12.00

## PRIMI PIATTI

### GAZPACHO SERVITO CON CROSTINI DI PANE FATTO IN CASA

*sopa de gazpacho, croutons caseiros*

gazpacho soup, homemade croutons

€ 8.00

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE SALTATI NELLA LORO ACQUA DI COTTURA

*esparguete, amêijoas, salsa*

spaghetti, clams, parsley

€ 19.00

### RAVIOLI FATTI IN CASA, RIPIENI DI FORMAGGI E CREMA TARTUFATA PIEMONTESE

*ravioli caseiro recheado com queijo,  
creme de trufas piemontesas*

homemade cheese ravioli  
with piedmont truffle cream

€ 19.00

### PAPPARDELLE PAPER MOON, SALSA AL POMODORO, PANNA E BACON CROCCANTE

*pappardelle caseira, bacon,  
molho de tomate e natas*

homemade pappardelle, bacon,  
tomato sauce, cream

€ 16.00

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

*risotto de cogumelos porcini, queijo parmesão  
envelhecido 24 meses*

porcini mushrooms risotto, 24 months aged  
parmesan cheese

€ 18.00

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

*tagliatelle, ragu bolonhesa*

tagliatelle, bolognese

€ 19.00

## PIZZE

### MARGHERITA

*tomate, mozzarella, manjeriço fresco*

tomato, mozzarella, fresh basil

€ 11.00

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

*mozzarella, gorgonzola,  
queijo de cabra, queijo parmesão*

mozzarella, gorgonzola, goat cheese,  
parmesan cheese

€ 14.00

### PIZZA CAPRICCIOSA

*tomate, mozzarella, fiambre cozido, alcachofra,  
champignon, anchova, alcaparras, azeitonas*

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

€ 14.00

### PIZZA SPECK E ZUCCHINE

*tomate, mozzarella, presunto, curgete*

tomato, mozzarella, speck ham, zucchini

€ 14.00

### PIZZA BURRATA

*tomate, burrata, tomate-cereja, manjeriço*

tomato, burrata, cherry tomato, basil

€ 16.00

### PIZZA PORCINI E TARTUFO

*mozzarella, porcini, trufa*

mozzarella, porcini, summer truffle

€ 23.00

## SECONDI PIATTI

### PESCE DEL GIORNO (SERVES 2)

*peixe do dia (em crosta de sal)*

catch of the day (salt crust)

€ 7.00 / 100 GR

### GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEI CON CAPONATA DI VERDURE SICILIANA

*peixe e marisco grelhado,  
caponata vegetal siciliano*

grilled fish and crustacean,  
sicilian vegetable caponata

€ 42.00

### CALAMARO ALLA PIASTRA DEL PORTOGALLO, PROFUMATI CON ORIGANO, ACCOMPAGNATO DA MELANZANE E ZUCCHINI

*lula portuguesa grelhada com aroma de oréganos,  
beringela, courgette*

grilled portuguese squid with oreganos scent,  
eggplant, zucchini

€ 23.00

### RANA PESCATRICE CON CREMA DI TOPINAMBUR E FINOCCHI

*tamboril grelhado, puré de alcachofra de jerusalém,  
funcho bebé, confit de tomate*

grilled monkfish, jerusalem artichoke purée,  
baby fennel, tomato confit

€ 25.00

### COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI

*vitela milanese frita, salada de rúcula selvagem,  
tomate cereja*

pan fried veal milanese, wild rocket salad,  
cherry tomato

€ 22.00

### FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA CON PURÉ DI PATATE

*lombinho de carne de vaca frita, puré de batata,  
molho de pimenta rosa*

pan fried beef tenderloin, potato purée,  
pink peppercorn sauce

€ 38.00

### SCAMPI ALLA GRIGLIA AL SENTORE DI OLIO D'OLIVA TOSCANO

*lagostins grelhados aromatizados*

grilled langoustines scented

€ 6.00 / PC

## CONTORNI

### VEGETALI ALLA GRIGLIA

*vegetais grelhados*

grilled vegetables

€ 5.00

### PURÉ' DI PATATE O AL FORNO

*puré ou batatas assadas*

mashed or roasted potatoes

€ 5.00

### SPINACI SALTATI

*espinafres salteados*

sautéed spinach

€ 5.00

- IVA inclusa.
- IVA incluido.
- Tax included.

- Lista allergeni disponibile chiedere al personale di sala.
- Lista de alergénicos disponíveis sob pedido.
- List of allergens available upon.