

Vino
by paper moon

Come a casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calda informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.

Neste espaço refinado e único, pretendemos receber os nossos convidados com a calorosa informalidade de um ambiente caseiro. Os pratos propostos são realçados pela autenticidade dos produtos escolhidos, que destacam o sabor de cada iguaria como em casa... mas melhor.

Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo "non cucinato", lavorato e trasformato senza l'ausilio e l'alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

Senza Fuoco is our "raw" food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.

"Senza Fuoco" é a nossa proposta gastronómica "sem confeção", trabalhada e transformada sem a alquimia e o uso do fogo, ou seja, deixando-a o mais próximo possível da sua forma original e primária, a fim de expressar a sua verdadeira essência.

Senza Tempo

Fieramente "non sostituibili", se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell'anno, in quanto da secoli sono l'espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

These classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression all year around of Mediterranean cooking traditions.

Estes pratos clássicos estão disponíveis durante todo o ano, à exceção de períodos muito curtos, uma vez que são a expressão das tradições culinárias do Mediterrâneo.

Questa Stagione

In quest'area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.

Esta secção dinâmica e em constante mudança do nosso menu contém uma lista curta, mas significativa, dos nossos produtos sazonais mais típicos e famosos, que devem ser sempre incluídos na nossa alimentação diária.

*There is no more sincere love
than that for food.*

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou questões relativas a ingredientes. Qualquer prato não deverá ser cobrado sem que o cliente solicite. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices with VAT included at the legal rate. In case you have any special dietary requirements, allergens, or any questions about ingredients please contact a member of our team. Any dish cannot be charged unless has been requested by the customer. This establishment have complaint book.

Menú

SELEZIONE DI OSTRICHE

servite al naturale, accompagnate, salsa di aceto di champagne e fragoline di bosco

selection of oysters, champagne vinegar and wild strawberries

seleção de ostras, vinagre de champanhe e molho de morango selvagem

€ 32.00

TARTARE DI SALMONE

azpacho freddo, dadolata di avocado e cetriolo

salmon tartare with gazpacho, diced avocado and cucumber

tártaro de salmão com gazpacho, abacate em cubos e pepino

€ 15.00

BURRATA PUGLIESE

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

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

tomates datterini amarelos, pretos e vermelhos, manjeriçao e azeite virgem extra toscano

€ 18.00

CARPACCIO DI MANZO

rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

beef carpaccio, arugula, shaved Parmesan cheese

carpaccio de carne, rúcula, Parmesão ralado

€ 18.00

CAPESANTE

alla piastra, burro fuso, capperi e prezzemolo

fried scallops, melted butter, capers and parsley

vieiras salteadas, manteiga derretida, alcaparras e salsa

€ 26.00

Menú

GAZPACHO

servito freddo con crostini di pane fatto in casa

cold gazpacho soup served with homemade croutons

sopa fria de gaspacho servida com croutons caseiros

€ 12.00

GAMBERONI

alla griglia, peperonata, olio extravergine di olive

grilled big prawns served with capsicum peperonata virgin olive oil

camarões grandes grelhados servidos com azeite virgem capsicum peperonata

€ 34.00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

cozze, vongole, gamberi al sapore leggero di bisque

seafood risotto with clams, mussels and shrimps in a light bisque sauce

risoto de marisco com amêijoas, mexilhões e camarões num leve molho bisque

€ 24.00

PACCHERO

al ragu di polpo, pomodoro e basilico fresco

pacchero pasta, octopus and fresh tomato sauce and basil

massa pacchero, polvo e molho de tomate fresco e manjeriçao

€ 22.00

TONNO

alla piastra, caponata di verdure e pinoli

grilled tuna, vegetables caponata and pine nuts

atum grelhado, caponata de legumes e pinhões

€ 22.00

Menú

ROMBO

con pompelmo rosa
turbot with pink grapefruit
pregado com toranja rosa

€ 16.00

MONDEGHILI

di vitello, salsa tartara
veal meatballs served with tartare sauce
almôndegas de vitela servidas com molho tártaro

€ 13.00

COSTATA DI MANZO "FIORENTINA"

con asparagi e pomodori grigliati
beef T-bone with asparagus and grilled tomatoes
T-bone de carne com espargos e tomates grelhados

€ 40.00 p.p.
1.2 KG / MIN. 2 PEOPLE

SELEZIONE DI AFFETTATI

bresaola, prosciutto crudo, salame e coppa, olive marinate, taralli, noci e focaccia
bresaola, presunto, salame and coppa marinated olives, taralli, nuts and foccacia
azeitonas marinadas, taralli, nozes selecionadas e foccacia

€ 24.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

miele di castagno, confettura di fragole e timo, chutney di fichi e senape in grani
selection of cheeses, chestnut honey, strawberry-thyme jam, fig-mustard chutney
seleção de queijos, mel e castanhas, geleia de morango e tomilho, chutney de figo e mostarda em grãos

€ 18.00

Dolci

DELIZIA

di pan di spagna con crema pasticciera e crema di limone
sponge cake with lemon cream
pão-de-ló com creme de limão

€ 14.00

MERINGATA

al pistacchio e arance candite servita con salsa alla vaniglia
pistachio and orange meringue candied with vanilla sauce
merengue de pistachio e laranja cristalizado com molho de baunilha

€ 12.00

RAVIOLO DI ANANAS

al cioccolato bianco, sorbetto al cocco e limone verde grattato
pineapple ravioli with white chocolate, coconut sorbet and lemon zest
ravioli de abacaxi com chocolate branco, sorbet de coco e casca de limão

€ 12.00

VARIAZIONE FREDDA

di creme di gelati e sorbetti con frutta secca
variety of ice creams and ice cream with nuts
variadade de gelados e sorbets com frutos secos

€ 12.00

PROFITEROLE

al cioccolato nero, crema chantilly e mandorle tostate
profiteroles de chocolate com creme de chantilly e amêndoas tostadas
chocolate profiterole with Chantilly cream, toasted almonds

€ 14.00