

Anatomia del taglieré italiano

VEGETABLE GIARDINIERA

Our pickled
vegetables

GIARDINIERA DE LEGUMES

Os nossos legumes
em conserva

A SELECTION OF OUR BEST CURED MEATS

Directly from Italy,
D.O.P. or SlowFood
certified

UMA SELEÇÃO DOS NOSSOS MELHORES ENCHIDOS

Diretamente da Itália,
certificados D.O.P. ou
Slow Food



THE REAL APERITIVO EXPERIENCE

Call your friends
to join and we'll
add a chair!

A VERDADEIRA EXPERIÊNCIA DO APERITIVO

Chama os teus
amigos e adicionamos
uma cadeira!

A SELECTION OF OUR BEST CHEESES

Directly from Italy,
D.O.P. or SlowFood
certified

UMA SELEÇÃO DOS NOSSOS MELHORES QUEIJOS

Diretamente da Itália,
certificados D.O.P. ou
Slow Food

**MELHOR CONSUMIDO COM UMA GARRAFA
(OU DUAS) DE VINHO ITALIANO.**

Best consumed with a bottle (or two) of italian wine.



**SIM, PODES USAR AS MÃOS,
NÃO VAMOS JULGAR.**

Yes, you can use your hands, we won't judge.



★ O MELHOR DA CASA ★
TRY OUR BEST

Tâbuas / Boards

~ Tábua Mista de Queijos e Enchidos / Italian Charcuterie Board ~

Petit ★

14 €

(1 pessoa)

Double ★

26 €

(2 pessoas)

Supreme

50 €

(4 pessoas)

A nossa seleção de enchidos e queijos é o resultado de uma investigação metódica e sábia, que tem como único objetivo trazer a Lisboa apenas a excelência da qualidade gastronómica italiana. Todos os produtos escolhidos provêm de pequenas realidades artesanais - muitas vezes históricas - como o Podere Cadassa ou a Salumeria Bonfatti, reconhecidos pelos seus processamentos orgânicos que respeitam os tempos da natureza, criando produtos fiéis ao território que são certificados D.O.P. ou SlowFood.

Our cured meats and cheeses selection comes from a meticulous and experienced research, with the purpose to bring to Lisbon only the excellence of Italian gastronomy. All the products we selected come from small artisanal companies - often historic - like Podere Cadassa or salumeria Bonfatti. All of them are renowned for their biological handmade manufacturing, respecting nature's time and creating products that reflect the tradition of the territory, with certifications D.O.P. or SlowFood.

Cestos / Baskets

ACABADINHO DE FAZER ★ OUT OF THE OVEN

🍷 Cesto de focaccia branca } 2.5€ White focaccia basket 🍷

🍷 Cesto de focaccia mix } 3.5€ Mixed focaccia basket 🍷

Focaccia recheada

Stuffed focaccia

	SINGLE / DOUBLE
Queijo Straciatella bio, tomates cherry chucha e manjeriçã 🍅 <i>Organic Straciatella cheese, grape tomatoes, and basil</i>	6€ / 11.5€
Queijo Stracchino bio e giardiniera (legumes em conserva) 🍅 <i>Organic Stracchino cheese, giardiniera (pickled vegetables)</i>	6€ / 11.5€
'Fiocco' de fiambre assado, mini cebolas de Boretto em agridoce e queijo Gorgonzola <i>Roasted ham 'Fiocco', Boretto sweet and sour mini onions and Gorgonzola cheese</i>	7€ / 12.5€
Mortadella Classica Bonfatti (certificado Slow Food), pesto de pistachos de Bronte ao natural e lascas de queijo Pecorino de Sardegna <i>Mortadella Classica Bonfatti (Slow Food certified), au naturel Bronte's pistachios pesto and shaved Pecorino cheese from Sardegna</i>	7€ / 12.5€
Barriga de porco enrolada e assada com mel, vinagre balsâmico tradicional de 12 anos e queijo Straciatella bio e canónigos <i>Honey roasted rolled pork belly, 12 years traditional balsamic vinegar, organic Straciatella cheese and lamb's lettuce</i>	7€ / 12.5€
Queijo Straciatella bio, presunto de Parma de 24 meses e rúcula <i>Organic straciatella cheese, 24 months Parma ham and arugula</i>	8€ / 13.5€
Alcachofras em azeite, Coppa di testa (Cabeça de Xara) e queijo Parmigiano Reggiano 24 meses <i>Oil-pickled artichokes, Coppa di testa and 24 months Parmigiano Reggiano</i>	8€ / 13.5€
Pancetta enrolada, pimentos e vinagre balsâmico tradicional de 12 anos <i>Rolled pancetta, peppers and 12 years old traditional balsamic vinegar</i>	7.5€ / 13€

Pizza-Focaccia

Margherita 🍅	11€
Tomate, Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.) e manjeriçao <i>Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P) and basil leaves</i>	
Marinara 🍅	10€
Tomate, alho e oregano <i>Tomato, garlic and oregano</i>	
4 Formaggi 🍅	13€
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Gorgonzola, queijo Scamorza fumado bio e queijo Provolone bio <i>Mozzarella Fiordilatte (D.O.P), Gorgonzola cheese, organic smoked Scamorza cheese and organic Provolone</i>	
Vegetariana 🍅	14€
Tomate, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), azeitonas Galega, pimentos fatiados e corações de alcachofra <i>Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P), Galega olives, peppers and artichoke hearts</i>	
Agrodolce	14€
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Provolone bio, toucinho de porco, vinagre balsamico tradicional de 12 anos <i>Mozzarella Fiordilatte (D.O.P), organic Provolone cheese, pork lard, 12 years traditional balsamic vinegar</i>	
Pancetta	15€
Tomate, mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), queijo Gorgonzola, barriga de porco enrolada e assada com mel <i>Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P), Gorgonzola cheese, and honey roasted rolled pork belly.</i>	
Calabrese	15€
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), friarielli, queijo Scamorza fumado bio, Spianata picante bio <i>Mozzarella Fiordilatte (D.O.P), friarielli, organic smoked Scamorza cheese, organic spicy Spianata</i>	
Sud	15€
Tomate, Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), cebola roxa, queijo Caciocavallo bio, Soppresata picante bio <i>Tomato, mozzarella Fiordilatte (D.O.P), red onion, Caciocavallo organic cheese, spicy organic Soppresata</i>	
Tartufata	20€
Mozzarella Fiordilatte (D.O.P.), Mortadella classica Bonfatti (certificado Slow Food), queijo Burrata bio, lascas de trufa preta <i>Mozzarella Fiordilatte, Mortadella classica Bonfatti (Slow Food certified), organic Burrata cheese, black truffle shavings</i>	

Pratos frios

Cold dishes

Insalata Mediterranea 🍅

14€

Tomates cherry chucha, mini cebolas de Boretto em agri doce, tiras de pimentos pelados, grão de bico com alecrim, azeitonas Galega marinadas com laranja, queijo Stracciatella bio e manjeriço

Grape tomatoes, bitter-sweet small onions from Boretto, sweet pepper strips, rosemary chickpeas, Galega olives marinated with orange, organic Stracciatella and basil leaves

Caprese 🍅

12.5€

Queijo Stracciatella bio, tomate cherry chucha e manjeriço

Organic Stracciatella cheese, grape tomatoes and basil leaves

Seleção de queijos curados e de pasta mole com legumes marinados em azeite e Mostarda de Cremona 🍅

10€

Selection of cured and soft cheeses with mixed oil-pickled vegetables and Mostarda di Cremona

Roast-beef de vitela branca francês com lascas de queijo Parmesão curado 30 meses e rúcula

17€

French white veal roast-beef with 30 months Parmesan shavings and arugula

Carne salgada dos Açores, creme de radicchio da Chioggia e queijo Raschera (D.O.P.)

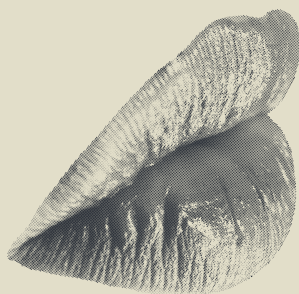
17€

Azorean salted beef, cream of radicchio from Chioggia and Raschera cheese (D.O.P.)

Acompanhamentos

Sides

- Pimentões doces recheados com atum** 4€
Sweet peppers stuffed with tuna
- Giardiniera (legumes em conserva)** 3.5€
Pickled vegetables
- Corações de alcachofras da Puglia preparados a mão** 4€
Hand-prepared artichokes hearts from Puglia
- Queijo fresco Burrata bio da Puglia** 4€
Fresh organic Burrata cheese from Puglia



Sobremesa

Dessert

10€

Tiramisu

Bebidas

Drinks

VINHO DA CASA

House wine

GARRAFA / COPO

Bottle / Glass

Bianco 20€ / 5€

Grechetto Gentile, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Picolit; Caccianemici, Sasso Marconi

Rosso 20€ / 5€

Barbera, Cabernet Sauvignon; Caccianemici,
Sasso Marconi

Ruggia 28€ / 7€

Grechetto Gentile, Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Picolit; Caccianemici, Sasso Marconi

Olos 28€ / 7€

Cabernet Sauvignon e Carménère; Caccianemici,
Sasso Marconi

Ursa 28€ / 7€

Grechetto Gentile; Caccianemici, Sasso Marconi

Zenza 28€ / 7€

Barbera; Caccianemici, Sasso Marconi

APERITIVO COCKTAILS

Aperol Spritz 7€

Campari Soda 9,8 cl 4.5€

REFRIGERANTES / Soft drinks

Bio Drinks Galvanina 35,5 cl 5.5€

CERVEJA / Beer

Menabrea 33 cl 5€

AGUA / Water

Natural / Still 1.5€

Com gás / Sparkling 1.5€

DIGESTIVOS / Liqueurs 5€

Cafés

Coffees

CAFÉS QUENTES

/ Hot coffees

Espresso	1€
Espresso Macchiato	1€
Cappuccino	4€
Latte	4.5€
Flat White	4.5€
Matcha Cappuccino	5.5€
Americano Black / White	2.5€

CAFÉS FRIOS

/ Cold coffees



Caffè Shakerato	7€
-----------------------	----

O melhor mimo do verão italiano: feito com café, gelo e açúcar, é batido numa coqueteleira e servido num copo Martini. O resultado é uma bebida aveludada com espuma densa e compacta.

The ultimate Italian summertime treat: made with coffee, ice and sugar, it is shaken in a cocktail shaker and served in a Martini glass. The result is a velvety drink with dense and compact foam.



Caffè con Baileys	8€
-------------------------	----

Uma versão alternativa do Caffè Shakerato, com um toque de Baileys.

An alternative version of Caffè Shakerato, with a splash of Baileys.

Extra Shot	+1€
------------------	-----

Leite de aveia, amêndoas, soja	+0.5€
--------------------------------------	-------

Oat, almond or soy milk