

MENU DE NATAL

21'95€
POR PESSOA

APERITIVO E BRINDE DE CORTESIA

COPO DE LAMBRUSCO

ENTRADAS PARA PARTILHAR

PIADINE

Tortas de trigo enroladas com bechamel, queijo, bacon e cogumelos, acompanhadas com molho di Roma.

LUNETTE DI ZUCCHINE

Rodelas de curgete em tempura com queijo ralado, molho quatro queijos e mel e molho di Roma.

PRATO PRINCIPAL

1 POR PESSOA À ESCOLHA ENTRE:

MASSA

GIRASOLI DI FORMAGGIO DI CAPRA
VERMICELLI BENEDICT E UOVO
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

PIZZA

ESCOLHA ENTRE MASSA FINA OU NAPOLITANA

PIEMONTESE

PEPPERONI
TONNO

OUTRA ITÁLIA

INSALATA CESARE

SOBREMESAS PARA PARTILHAR

DELIZIA DI PANETTONE

Rabanada de panettone de passas e laranja cristalizada com gelado de pistácio e Chips Ahoy!®

TIRAMISÚ

CAFÉ OU INFUSÃO

1 POR PESSOA

BEBIDA

2 POR PESSOA À ESCOLHA ENTRE:

COPO DE VINHO*, COPO DE CERVEJA, REFRIGERANTE OU ÁGUA

*Branco, rosado, tinto, Moscato o Lambrusco

TERMINE COM UM COCKTAIL POR APENAS 6€

*NÃO INCLUI HENDRICK'S

PICANTE

MENU FESTA DE NATAL

25'95€
POR PESSOA

APERITIVO E BRINDE DE CORTESIA

COPO DE LAMBRUSCO

ENTRADAS PARA PARTILHAR

PROVOLONE AO FORNO

Provolone derretido sobre tomate e presunto estalado. Acompanhado com pão de alho.

CROQUETE GRANDE DI LASAGNE ALLA BOLOGNESE
(4 unidades)

PRATO PRINCIPAL

1 POR PESSOA À ESCOLHA ENTRE:

MASSA

FETTUCCINE TARTUFO E UOVO
SPAGHETTI ALLA CARBONARA
RIGATONI AO FORNO
FETTUCCINE PIRATA

PIZZA

ESCOLHA ENTRE MASSA FINA OU NAPOLITANA

CARBONARA TARTUFATA
PROSCIUTTO E FUNGHI
IBÉRICA

OUTRA ITÁLIA

INSALATA DI SALMONE E MELANZANE
MILANESA ALLA BOLOGNESE

SOBREMESAS PARA PARTILHAR

DELIZIA DI PANETTONE

Rabanada de panettone de passas e laranja cristalizada com gelado de pistácio e Chips Ahoy!®

SFERA DI NATALE

Sabor a nougat ou chocolate.

CAFÉ OU INFUSÃO

1 POR PESSOA

BEBIDA

2 POR PESSOA À ESCOLHA ENTRE:

COPO DE VINHO*, COPO DE CERVEJA, REFRIGERANTE OU ÁGUA

*Branco, rosado, tinto, Moscato o Lambrusco

TERMINE COM UM COCKTAIL POR APENAS 6€

*NÃO INCLUI HENDRICK'S

PICANTE

MENU GRANDE FESTA DE NATAL

30'95€
POR PESSOA

APERITIVO E BRINDE DE CORTESIA

COPO DE LAMBRUSCO

ENTRADAS PARA PARTILHAR

FONDUTA PIEMONTESE

Fondue de queijos com pedaços de queijo gorgonzola e amêndoas. Acompanhado de rodelas de courgete preparadas em tempura, palitos de cenoura, pão de alho e grissinos.

CROQUETES DI OSSOBUCCO
(4 unidades)

PRATO PRINCIPAL

1 POR PESSOA À ESCOLHA ENTRE:

MASSA

MEZZELUNE ALLA CARBONARA TARTUFATA
FETTUCCINE FRUTTI DI MARE E GAMBERO
RAVIOLI DI MELANZANE PRIMAVERA
PAPPARDELLE BOLETUS E FOIE

PIZZA

ESCOLHA ENTRE MASSA FINA OU NAPOLITANA

VULCANO TARTUFO E UOVO
ABÓBORA E VERDURA
PROSCIUTTO

OUTRA ITÁLIA

INSALATA DI SALMONE E MELANZANE
MILANESA TARTUFO E UOVO

SOBREMESAS PARA PARTILHAR

DELIZIA DI PANETTONE

Rabanada de panettone de passas e laranja cristalizada com gelado de pistácio e Chips Ahoy!®

SFERA DI NATALE

Sabor a nougat ou chocolate.

CAFÉ OU INFUSÃO

1 POR PESSOA

BEBIDA

BAR ABERTO ATÉ À SOBREMESA

COPO DE VINHO*, COPO DE CERVEJA, REFRIGERANTE OU ÁGUA

*Branco, rosé, tinto, moscatel ou lambrusco

TERMINE COM UM COCKTAIL POR APENAS 6€

*NÃO INCLUI HENDRICK'S

VEGETARIANO

Menu para 4 pessoas. Também disponível para 2 pessoas, com uma entrada e uma sobremesa à escolha. Em caso de número de convidados ímpar, pergunte ao garçom qual a oferta do seu menu. Disponível até 12 de janeiro de 2025. IVA / IGIC (Canárias) incluído. Os produtos da pesca destinados a serem consumidos crus ou quase crus foram previamente congelados a uma temperatura igual ou inferior a -20°C durante um período de, pelo menos, 24 horas.

Menu para 4 pessoas. Também disponível para 2 pessoas, com uma entrada e uma sobremesa à escolha. Em caso de número de convidados ímpar, pergunte ao garçom qual a oferta do seu menu. Disponível até 12 de janeiro de 2025. IVA / IGIC (Canárias) incluído. Os produtos da pesca destinados a serem consumidos crus ou quase crus foram previamente congelados a uma temperatura igual ou inferior a -20°C durante um período de, pelo menos, 24 horas.

Menu para 4 pessoas. Também disponível para 2 pessoas, com uma entrada e uma sobremesa à escolha. Em caso de número de convidados ímpar, pergunte ao garçom qual a oferta do seu menu. Disponível até 12 de janeiro de 2025. IVA / IGIC (Canárias) incluído. Os produtos da pesca destinados a serem consumidos crus ou quase crus foram previamente congelados a uma temperatura igual ou inferior a -20°C durante um período de, pelo menos, 24 horas.

