Dia dos Namorados

EMENTA / 1

by Chef Tanka Sapkota

APERITIVO

Kir royal

ENTRADAS

Pane

Fatto in casa e olio d'oliva BIO
Bruschetta pomodoro e basilico

-

Crema di patate, uovo BIO e tartufo fresco *(um para dois)*
Creme de queijo fontina, ricotta de cabra e batata, finalizado com ovo BIO cozido a baixa temperatura e trufa negra fresca

PRATO PRINCIPAL

(Um prato à sua escolha)

Ravioli di zucca
Com abóbora assada, queijo atabafado de Serpa e molho parmigiano reggiano DOP

ou

Tagliatelle ai funghi misti
Com cogumelos frescos, Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello

ou

Rigatoni Ragù
Ragu de vitela e porco preto alentejano de bolota, cozido em fogo lento durante várias horas, com tomate, ervas frescas e queijo Atabafado da serra de Serpa

ou

Spaghetti gamberetti e pesto
Camarão selvagem de Moçambique, pesto fresco feito em casa, Pecorino DOP (queijo de ovelha a moda Romana) e azeite extra-virgem BIO. (ligeiramente picante)

ou

Rigatoni alla siciliana
Beringelas salteadas em azeite extra-virgem, mozzarella, tomate, Manjericão e *Parmigiano Reggiano DOP*

ou

Tagliatelle funghi e gamberetti
Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, molho de tomate caseiro e perfume de natas

SOBREMESAS

Tiramisù
Panna cotta

BEBIDAS à escolha entre

Quinta da Lagoalva tinto
Quinta da Lagoalva branco

44,90€ /por pessoa

O MENU INCLUÍ

água, café, uma garrafa de vinho para duas pessoas e digestivo (Lemoncello) e Grappa

Dia dos Namorados

EMENTA / 2

by Chef Tanka Sapkota

APERITIVO

Kir royal

ENTRADAS

Pane

Fatto in casa e olio d'oliva BIO
Bruschetta pomodoro e basilico

-

Crema di patate, uovo BIO e tartufo fresco *(um para dois)*
Creme de queijo fontina, ricotta de cabra e batata, finalizado com ovo BIO cozido a baixa temperatura e trufa negra fresca

PRATO PRINCIPAL

(Um prato à sua escolha)

Tajarin al tartufo
Massa fresca da casa (cabelo de anjo), salvia, manteiga dos Açores e trufa negra fresca

ou

Spaghetti gamberetti e pesto
Camarão selvagem de Moçambique, pesto fresco feito em casa, Pecorino DOP (queijo de ovelha a moda Romana) e azeite extra-virgem BIO. (ligeiramente picante)

ou

Tagliatelle funghi e tartufo
Cogumelos frescos Pleurotus, Shitake, Champignon, Portobello e trufa negra

SECONDO PIATTO

(Um prato à sua escolha)

Gamberoni alla brace
Camarões tigres selvagens de Moçambique em forno de lenha, com molho verde. Acompanhado com salada de rúcula

ou

Filetto 68° ai funghi misti freschi e tartufo fresco
Lombinho de vitela, marinhado 24h com ervas frescas, cozido a baixa temperatura com cogumelos frescos (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello) e trufa preta fresca – Só servido mal passado

SOBREMESAS

Tiramisù
Panna cotta

BEBIDAS à escolha entre

Vinha Grande Douro Tinto
Vinha Grande Douro Branco

DIGESTIVO

Vinho do porto 10 anos

O MENU INCLUÍ

água e café

94,90€ /por pessoa

Valentine's Day

MENU / 1

by Chef Tanka Sapkota

APERITIVO

Kir royal

STARTERS

Homemade bread

With organic olive oil

Fresh tomato and basil bruschetta

Crema di patate, uovo BIO e tartufo fresco *(one for two)*

Cream cheese fontina, goat ricotta and potato, finished with low temperature hard boiled egg BIO and fresh black truffle

MAIN DISH

(Select one)

Ravioli di zucca

With roasted pumpkin, Serpa cheese and parmigiano reggiano DOP sauce

ou

Tagliatelle ai funghi misti

With fresh mushrooms, Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello

ou

Rigatoni Ragù

Veal and black Alentejo acorn pork ragu, cooked over a slow fire for several hours, with tomatoes, fresh herbs and fresh goat cheese from the mountain range of Serpa

ou

Spaghetti gamberetti e pesto

Wild Mozambican shrimp, fresh homemade pesto, "Pecorino" DOP (Roman- style sheep cheese), extra-virgin olive oil and a touch of chilli

ou

Rigatoni alla siciliana

Eggplants sautéed in extra virgin olive oil, mozzarella, tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano DOP

ou

Tagliatelle funghi e gamberetti

Fresh mushrooms, Mozambique wild shrimp, homemade tomato sauce and cream perfume

DESSERTS

Tiramisù

Panna cotta

DRINKS choose one

Quinta da Lagoalva tinto

Quinta da Lagoalva branco

44,90€ /per person

MENU INCLUDES

Water, coffee, a bottle of wine for two people and digestive (Lemoncello) and Grappa

Valentine's Day

MENU / 2

by Chef Tanka Sapkota

APERITIVO

Kir royal

STARTERS

Homemade bread

With organic olive oil

Fresh tomato and basil bruschetta

Crema di patate, uovo BIO e tartufo fresco *(one for two)*

Cream cheese fontina, goat ricotta and potato, finished with low temperature hard boiled egg BIO and fresh black truffle

PRIMO PIATTO

(Select one)

Tajarin al tartufo

Homemade pasta (angel hair), salvia, Azorean butter and fresh black truffle

ou

Spaghetti gamberetti e pesto

Wild Mozambican shrimp, fresh homemade pesto, "Pecorino" DOP (Roman- style sheep cheese), extra-virgin olive oil and a touch of spicy

ou

Tagliatelle funghi e tartufo

With fresh mushrooms, Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello and fresh black truffle

SECONDO PIATTO

(Select one)

Gamberoni alla brace

Wild Mozambican tiger prawns, char-grilled in our wood-fired oven, salsa verde and arugula salad

ou

Filetto 68° ai funghi misti freschi e tartufo fresco

White veal tenderloin cooked at low temperature with fresh mushrooms, (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello) with fresh black truffle

- Only served rare

DESSERTS

Tiramisù

Panna cotta

DRINKS choose one

Vinha Grande Douro Red

Vinha Grande Douro White

DIGESTIVE

Port Wine 10 years

94,90€ /per person

MENU INCLUDES

Water & Coffee