

ementa“1

“Dia dos Namorados”

by Chef Tanka Sapkota

aperitivo

- Espumante Quinta da Lagoalva
Castas: Arinto e Alfrocheirol
- Kir Royal

entrada

- Pane fatto in casa con olio di oliva ‘BIO’
- Bruschetta con pomodoro e basilico
- Burrata
- Prosciutto di Parma DOP e melone

Prato Principal [Um prato à sua escolha]

- Vitello 68° ai funghi e Cognac

Vitela Branca Cozida Baixa Temperatura com cogumelos frescos, cognac e natas. Acompanhado com gnocchi alla Romana.

ou

- Ravioli di Zucca con Tartufo Nero

Com abóbora assada, queijo atafado de serpa, trufa negra de época e molho parmigiano reggiano DOP.

ou

- Lasagne al Salmone e Spinaci

Massa fresca de lasagna com bechamel, salmão, espinafres, tomate e mozzarella no forno a lenha.

ou

- Rigatoni con Ragu de Maiale de Alentejo e Vitello

Com ragu de porco preto Alentejano de bolota e vitela, cozido a baixa temperatura com tomate, ervas frescas e queijo de cabra atafado da Serra de Serpa.

ou

- Spaghetti con Gamberetti e Pesto fatto in casa

Camarão selvagem de Moçambique, molho “pesto” caseiro “Pecorino” DOP (queijo de ovelha Romana), azeite BIO e muito pouco picante.

ou

- Rigatoni alla Siciliana

Beringelas, mozzarella, tomate, manjeriçao e “Parmigiano Reggiano”.

ou

- Pizza Diavola

Tomate, fiori di latte, salame picante e piri-piri.

ou

- Pizza Spinaci e Prosciutto di Parma DOP

Tomate, fiori di latte spinafre fresco Prosciutto di Parma DOP

Bebidas

- Quinta da Lagoalva Tinto 2016 *ou*
- Quinta da Lagoalva Branco 2017 *ou*
- Sangria Branca ou Tinta *ou*
- Água e Refrigerantes.



Sobremesa

- Tiramisu Clássico

Biscoitos Savoiardi embebidas em café, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone e cacau.

ou

- Cheesecake

Cheesecake com morango.

Café

€34,90 /pax

ementa“2

“Dia dos Namorados”

by Chef Tanka Sapkota

aperitivo

- Kir Royal

entrada

- Pane fatto in casa con olio di oliva ‘BIO’
- Bruschetta con pomodoro e basilico
- Burrata
- Prosciutto di Parma DOP e melone

Primeiro Prato [um dos pratos à sua escolha]

- Tajarin al Tartufo Nero.

Massa Fresca da Casa (cabelo de anjo) sálvia e trufa preta.

ou

- Spaghetti con Gamberetti e Pesto fatto in casa

Camarão selvagem de Moçambique, molho “pesto” caseiro “Pecorino” DOP (queijo de ovelha)

ou

- Ravioli di Zucca con Tartufo Nero

Com abóbora assada, queijo atabafado de serpa, trufa negra de época e molho Parmigiano Reggiano, azeite BIO e muito pouco picante.

Segundo Prato [um dos pratos à sua escolha]

- Filetto de Irlanda Nostro Modo.

Bife do lombo Irlandesa com vinagre balsâmico ou 4 queijos. Acompanhado com gnocchi alla Romana.

ou

- Gamberoni alla Brace.

Gambas tigre no forno a lenha com molho Verde com salada de rúcola.

ou

- Vitello 68° com Funghi e Cognac.

Vitela Branca Cozida a Baixa Temperatura com cogumelos frescos, cognac e natas. Acompanhado com gnocchi alla Romana.

Bebidas

- 2015 Meandro - Douro

Castas: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão *ou*

- 2016 Soalheiro - Vinhos Verdes

Castas: Alvarinho *ou*

- 2011 Quinta da Lagoalva Grande Escolha - Tejo

Castas: Alfrocheiro *ou*

- Sangria Branca ou Tinta. Água e Refrigerantes.



Sobremesa

- Tiramisu Clássico

Biscoitos Savoirdi embebidas em café, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone e cacau.

ou

- Cheesecake alle fragole

Cheesecake com morango.

Digestivo

- Vinho do Porto 10 anos

Café

€82,00 /pax