

# ementa“1

“Menu Especial para o Jantar  
de 31 de Dezembro de 2018”

## aperitivo

- Prosecco Machio

## entrada

- Pane fatto in casa con olio di oliva ‘BIO’
- Bruschetta con pomodoro e basilico
- Cuore di Burrata, Prosciutto e melone
- Melão e Presunto de Parma

## prato principal [Um prato à sua escolha]

- Vitello 68º ai funghi e Cognac

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

ou

- Rigatoni con Ragu

Rigatoni com carne de vitela e porco preto de alentejo cozida a baixa temperatura com tomate e ervas fresca.

ou

- Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa  
Camarão, molho “pesto” caseiro “Pecorino” DOP (queijo de ovelha Romana), azeite BIO e muito pouco picante.

ou

- Rigatoni alla siciliana

Beringelas, mozzarella, tomate, manjeriçã e “Parmigiano Regiano” DOP.

ou

- Tagliatelle ai funghi e gamberetti

Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, tomate e natas. ou Ravioli di Zucca con tartufo nero fresco Com abóbora assada, queijo atabafado de serpa, trufa negra de época e parmigiano reggiano DOP

ou

- Pizza Melanzane pomodorini

Tomate, fiori di latte, beringelas, tomate cherry e manjeriçã.

ou

- Pizza Burrata con Prosciutto di Parma

Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e presunto de Parma DOP.

## sobremesa [Um prato à sua escolha]

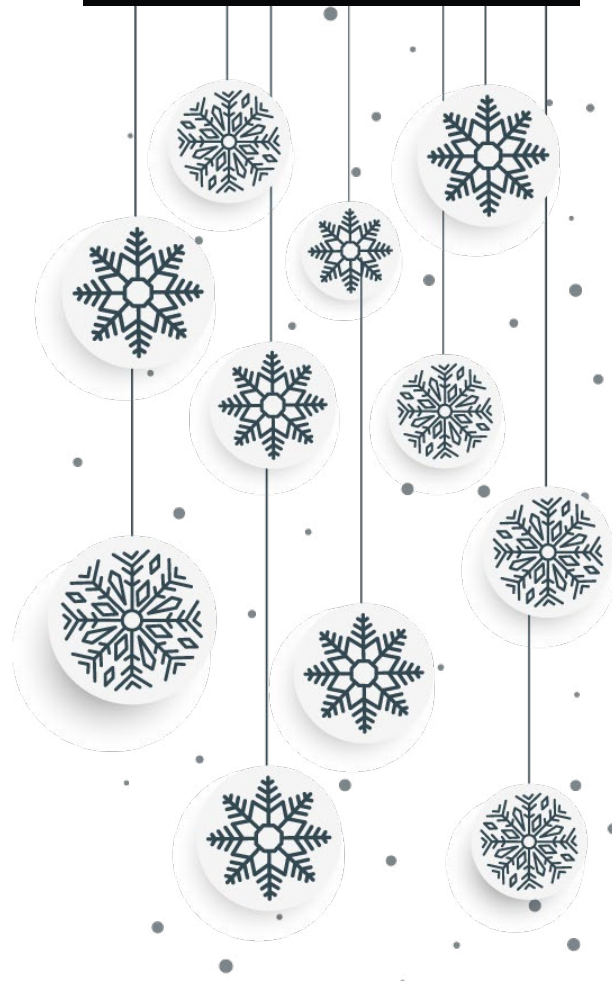
- Tiramisu Clássico

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

ou

- Panna cotta

Pudim de natas com baunilha vagem e frutos silvestres quentes.



## bebidas

- Quinta da Lagoalva - Tejo [Uma Garrafa para duas pessoas]
- Castas: Castelão e Touriga Nacional
- Sangria Branca ou Tinta
- Água e Refrigerantes.

## Café

€39,90 /pax

# ementa“2

“Menu Especial para o Jantar  
de 31 de Dezembro de 2018”

## aperitivo

- Prosecco Machio

## entrada

- Pane fatto in casa con olio di oliva ‘BIO’
- Bruschetta con pomodoro e basilico
- Cuore di Burrata, Prosciutto e melone
- Melão e Presunto de Parma

## prato principal [Um prato à sua escolha]

- Tajarin al tartufo nero

Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo] salva e trufa preta.

ou

- Rigatoni con Ragu

Rigatoni com carne de vitela e porco preto de alentejo cozida a baixa temperatura com tomate e ervas fresca.

## Segundo Prato [Um prato à sua escolha]

- 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 Baixa Temperatura com cogumelos frescas, cognac e natas. Acompanhado com gnocchi alla Romana.

ou

- Pizza Burrata con Prosciutto di Parma

Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e presunto de Parma DOP.

## sobremesa [Um prato à sua escolha]

- Tiramisu Clássico

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

ou

- Panna cotta

Pudim de natas com baunilha vagem e frutos silvestres quentes.

## bebidas

- Vinha Grande - Douro
- Castas: T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca
- Sangria Branca ou Tinta
- Água e Refrigerantes.

Café

€80,00 /pax

