

Menu de Dia dos Namorados

By Chef Tanka Sapkota

①

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 68º com funghi e cognac.

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

ou

Rigatoni Due Cuori

Com bacon, mel e natas.

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 di 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 atafafado 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, manjerição e "Parmigiano Regiano".

ou

Pizza Diavola

Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, salame picante e piripiri.

ou

Pizza com burrata e prosciutto

Tomate San Marzano DOP, Burrata e presunto di Parma.

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.

e

Cheesecake

Cheesecake com morango.

Café

32,90 por pessoa

Menu de Dia dos Namorados

By Chef Tanka Sapkota

②

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] salva e trufa preta.

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.

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 68º com funghi e cognac.

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

e

Cheesecake alle fragole

Cheesecake com morango.

Digestivo

Vinho do Porto 10 anos

Café

82,00€ por pessoa

come prima restaurante italiano