

Menu de Inverno

ANTIPASTI

- CREMA DI FAVE E PARMIGIANO CROCCANTE** **3.90€**
Aveludado de favas guarnecido com parmesão crocante e pérolas de vinho tinto.
- BRUSCHETTA DE FARINHEIRA (salsiccia affumicata portoghese)** **3.80€**
Fatia de pão tostada coberta com picadinho de farinheira, mozzarella fumada, folhas de rúcula e miolo de noz caramelizado.

PASTA

- TROFIE AL PESTO ROSSO** **9.50€**
Pasta trofie envolvida em pesto vermelho picante, queijo pecorino ralado, amêijoas e rúcula.
- GNOCCHI CON RAGÙ ALLA ROMAGNOLA** **10.50€**
Gnocchi de batata com molho *bolognese*, gratinado no forno de lenha com queijo de cabra.

RISOTTO

- RISOTTO ALLA ZUCCA** **10.30€**
Risotto cremoso de abóbora, pedacinhos de bacon tostado, folhas de rúcula fresca e amêndoa dourada.
- RISOTTO CON GORGONZOLA, PERE E NOCI** **10.90€**
Risotto de gorgonzola, pera fatiada assada e caramelizada, rúcula e picado de miolo de noz.

PIZZA

- CALZONE CON GUANCE DI MAIALE** **10.30€**
Massa de pizza com mozzarella seca, ricotta, cogumelos, cebola branca e bochecha de porco desfiada. Pincelada com azeite de alho quando sai do forno.
- PIZZA PAESANA** **11.50€**
Com molho de tomate, cogumelos frescos e porcini, picadinho de carne toscana, salpicada com folhas de rúcula e azeite de trufas.

CARNE

- ANATRA AI FUNGHI** **12.50€**
Perna de pato confitada, acompanhada com purés de batata e de abóbora, aromatizado de laranja, gratinados no forno com parmesão ralado.
- PETTO DI POLLO AI CAPPERI** **11.00€**
Peito de frango com molho de manteiga e alcaparras, batatas doce e branca assadas no forno e espinafres salteados em azeite e alho.

DOLCE

- GELLATTO AI FORMAGGIO DI CAPRA** **3.90€**
Gelado de queijo de cabra com assado de alperces caramelizados e coberto de crocante crumbel de frutos secos.



PIZZA ARTESANAL -
SINCE 1980
DESDE 1980
- HANDMADE PIZZA -