

CANTINHO

— I T A L I A N O —

Chef Eros

ANTIPASTI IL NOSTRO INIZIO

- Almôndegas** 6.50
Pequenos pedaços de carne de vaca, envolvidos em molho de tomate e um toque de mostarda.
- Parmigiana** 7.50
Camadas de beringela, tomate, parmesão e mozzarella que se encontram no calor do forno.
- Gnocco Fritto** 7.50
Leves, dourados e irresistivelmente crocantes. Pequenos pedaços de massa frita, feitos para partilhar.

PASTA & RISOTTO LA NOSTRA PASSIONE

- Spaghetti al Ragù** 13.50
Um clássico italiano, com ragù de vaca, tomate, legumes e vinho do Porto, finalizado com parmesão e manjeriço fresco.
- Lasagne** 14.50
Camadas de tradição de massa fresca, com a cremosidade do molho béchamel e a textura da carne de vaca com queijo parmesão, mozzarella e molho de tomate.
- Penne al Salmone** 15.50
Penne envolvida num cremoso molho de natas e tomate, com salmão fresco.
- Ravioli Ricotta & Spinaci** 16.00
Delicados raviolis de ricotta e espinafres, envolvidos em pesto aromático com pinhões e finalizados com parmesão.
- Risotto ai Funghi** 13.00
Arroz carnaroli cremoso, cogumelos, manteiga e parmesão, numa harmonia de sabores.
- Risotto ai Gamberi** 15.50
Arroz carnaroli aveludado, camarão e manteiga, num delicado encontro com o mar.

DOLCI IL FINALE PERFETTO

- Panna Cotta alla Fragola** 5.00
- Tiramisù** 6.50
- Affogato Gelato & Caffè** 5.00