

## Coperto

### **Pane, olio extravergine di oliva e antipasto dello Chef**

Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef

Bread, extravirgin olive oil and Chef's amuse bouche

Pain, huile d'olive vierge extra et amuse-bouche du chef

## Antipasti

### **La Caprese**

Salada de tomate, mozzarella, manjeriço, azeitonas e filetes de anchovas

Tomato, mozzarella and basil salad with olives and anchovy fillets

Salade de tomate, mozzarella, basilic, olives et filets d'anchois

### **Gamberi avvolti in pasta croccante, caponata di melanzane**

Salada de camarão e laranjas à Siciliana com citronette de polpa de azeitonas

Shrimps and orange Sicilian salad with black olives citronette

Salade de crevettes et oranges siciliennes avec pulpe d'olives et citron

### **Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano**

Carpaccio de lombo de novilho com lascas de parmesão e rúcula

Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings

Carpaccio de veau, parmesan et roquette

### **Terrina di salmone affumicato e formaggio fresco, germogli, ribes, frutti del capperò, uovo di quaglia**

Terrina de salmão fumado com queijo fresco, rebentos, ribes, frutos de alcaparra e ovo de codorniz

Smoked salmon terrine with fresh cheese, sprouts, ribes, caper fruits and quail egg

Terrine de saumon fumé avec fromage frais, fruits de câpres et oeuf de caille

### **Formaggio di capra leggermente gratinado, spinaci novelli, pere, pinoli, vinaigrette al miele**

Queijo de cabra ligeiramente gratinado, folhas de espinafre, pêras, pinhão e vinagrete de mel

Goat's milk cheese au gratin, spinach leaves, pine nuts, pears and honey vinaigrette

Fromage de chèvre gratiné, feuilles d'épinard, poires, pignons de pin et vinaigrette au miel

### **Capesante in camicia spadellate con radicchio, valeriana, aceto balsamico di modena**

Vieiras albardadas salteadas com radicchio, alface mache e vinagre balsâmico

Scallops sautéed with radicchio, mache lettuce and balsamic vinegar

Pétoncles au radicchio, laitue machette et vinaigre balsamique

## Zuppe

### **Crema di porri, patate, spinaci e baccala**

Crème de alho francês, batatas, espinafres e bacalhau  
Leek cream soup with potatoes, spinach and cod  
Crème à l'ail, pommes de terre, épinards et morue

### **Minestra de verdure e orzo perlato**

Sopa de legumes e cevada  
Vegetables and barley soup  
Soupe aux légumes et orge

## Paste e Risotti

### **Maccherronchini radicchio e taleggio**

Massa fresca salteada com radicchio e queijo taleggio  
Maccheroncini with rocket and taleggio cheese  
Maccheroncini au radicchio et fromage taleggio

### **Risotto alla Milanese con midollo**

Risoto de açafreão e tutano  
Saffron and bone marrow risotto  
Risotto au safran et à la moelle

### **Ravioli de ricotta e biette, burro e salvia**

Ravioli recheado com requeijão e acelgas  
Curd cheese and chard raviolis  
Ravioli farci au fromage et blettes

### **Gnocchi di patate con porcini e tartufo nero**

Gnocchi de batata com boletus e trufa preta  
Potato gnocchi with wild mushrooms and black truffle  
Gnocchi de pomme de terre aux bolets et truffe noire

### **Gobbetti gamberi, pomodorini, olive taggiasche e frutti del capperro**

Massa fresca salteada com camarão, tomate, azeitona e fruto de alcaparra  
Gobbetti sautéed with shrimp, tomato, olives and capper fruit  
Gobbetti sauté aux crevettes, tomates, olives et câpre

### **Spaghetti bottarga e salsa de pomodoro**

Esparguete com bottarga de atum, vinho branco e molho de tomate  
Spaghetti with tuna botargo, white wine and tomato sauce  
Spaghetti à la boutargue, vin blanc et sauce de tomate

### **Tagliatelle al ragout di carne alla bolognese**

Tagliatelle com ragout de carne à Bolonhesa  
Tagliatelle with bolognese meat ragout  
Tagliatelle au ragoût de viande à la Bolognaise

## I Pesci

### **Gamberone alla griglia , risotto alle erbe fini e zest di limone**

Camarão tigre grelhado, risotto com ervas finas e raspa de limão

Grilled tiger prawns with herb risotto and lemon shavings

Crevettes tigrées grillées, risotto aux fines herbes et zeste de citron

### **Medaglioni di coda di rospo alla Livornese**

Medalhões de tamboril guisado com tomate, alcaparra, batata e cerefólio

Monkfish medallions stewed with tomato, capper, tomato and chervil

Médallons de ragout de langoustine au tomate, câpres, pommes de terre et cerfeuil

### **Scottata di tonno com rucola, pomodori, riduzione di balsamico**

Fatias de atum panado com pão de ervas, tomate cereja, rucula e vinagre balsâmico

Slice tuna breaded with herbal bread, cherry tomato, rocket and balsamic vinegar

Tranches de thon panées avec du pain aux herbes, tomates cerises, roquette et vinaigre balsamique

### **Baccala gratinado, crostone di polenta grigliata, cavoletti**

Lombo de bacalhau de meia cura gratinado, polenta grelhada e grelos salteados

Crumbed codfish, grilled polenta and sautéed greens

Gratin de longe de morue à moitié guéri, polenta grillée et légumes sautés

## Le Carni

### **Ossobuco alla Milanese, risotto al salto**

Ossobuco à Milanese com risoto al salto

Veal ossobuco with gremolata and sautéed vegetables

Osso buco à la Milanese avec risotto sauté

### **Tornedó scaloppatto, spinaci, foie gras, riduzione din Porto**

Lombo de novilho, espinafre ao natural, foie-gras e redução de vinho do Porto

Beef medallion with spinach, foie-gras and Port wine reduction

Tournedos déscalope, épinards, foie gras et réduction de vin du Porto

### **Carré di agnello in crosta di erbe, ratatouille**

Carré de brego em crosta de ervas com ratatouille

Herb crumbed lamb chops with sautéed vegetables

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes avec ratatouille

### **Saltimbocca alla Romana, Cicoria ripassata**

Saltimbocca à Romana com grelos salteados

Veal roll with sage, Italian smoked ham, sautéed greens

Saltimbocca à la Romana avec légumes sautés

## I Dolci

### Tirami-su

#### **Fondant al cioccolato amaro, salsa ai lamponi, gelato alla vaniglia**

Fondant de chocolate amargo, molho de framboesa e gelado de baunilha

Dark chocolate fondant , raspberry sauce and vanilla ice cream

Fondant au chocolat noir, sauce aux framboises et glace à la vanille

#### **Mousse di cioccolato bianco, arancia candite, sciroppo al Grand-Marnier**

Mousse de chocolate branco, laranja caramelizada e xarope de Grand-Marnier

White chocolate mousse, candied orange and Grand-marnier syrup

Mousse au chocolat blanc, orange confite et sirop de Grand-Marnier

#### **Strudel di mele tiepido, gelato alla vaniglia, salsa caramello**

Strudel morno de maça, gelado de baunilha e molho de caramelo

Warm apple strudel, vanilla ice-cream and caramel sauce

Strudel aux pommes, glace à la vanilla et sauce au caramel

#### **Semifreddo al croccante di sesamo, Ragout di frutta esotica**

Semi-frio de crocante de sésamo, ragout de fruta exótica

Sesame parfait, exotic fruits ragôut

Semi-froid de croustillant au sésame, ragoût de fruits exotiques

#### **Crostatina al Limone, gelado al cioccolato**

Tarte de limão com gelado de chocolate

Lemon tart with chocolate ice-cream

Tarte au citron, glace au chocolat

#### **Sorbetto al limone e vodka**

Sorbet de limão e vodka

Lemon and vodka sorbet

Sorbet au citron et vodka

#### **Selezione di gelati e sorbetti**

Seleção de gelados esorvetes

Ice creams selection

Sélection de glaces et sorbets

**1 saporie** | sabor | flavour | saveur

**2 saporì** | sabores | flavour | saveur

**3 saporì** | sabores | flavour | saveur

**4 saporì** | sabores | flavour | saveur

#### **Plateaux di formaggi italiani**

Prato de queijos italianos

Italian cheeses assortment

Assortiment de fromages italiens

# Ristorante “Il Gattopardo”

---

Gentile cliente, la informiamo che alcuni piatti possono contenere sostanze allergeniche, la invitiamo a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere le informazioni.

Se non desiderate gli stuzzichini la invitiamo a dirlo al personale di servizio.

Questo Ristorante ha il libro delle reclamazioni.

IVA inclusa alla tassa in vigore.

Caro cliente, informamos que alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, aos clientes susceptíveis, caso tenha alguma dúvida, por favor, dirija-se ao Empregado de Mesa para esclarecimentos adicionais.

Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Neste Restaurante existe livro de reclamações.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Dear Customers, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters.

If you don't wish the couvert please ask to take it away.

The Restaurant has a complaint book.

VAT included.

Cher client, certains de nos plats de nos repas contiennent des substances allergiques, en cas des doutes, s'il vous plaît, demandez à nos serveurs.

Si vous souhaitez pas le couvert, s'il vous plaît demandez de l'enlever.

Dans ce restaurant il ya un livre des plaintes.

TVA au taux légal.

---

## Ristorante “Il Gattopardo”

Hotel Dom Pedro Lisboa - Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, 24 Lisboa

T. 21 389 66 22 - [bar.gattopardo@dompokro.com](mailto:bar.gattopardo@dompokro.com) - [www.dompokro.com](http://www.dompokro.com)

