



IL GATTOPARDO

Un film di Luchino Visconti

DON FABRIZIO CORBERA

Degustazione . Degustação . Tasting

45€ per persona | por pessoa | per person

COPERTO

Pane, olio extravergine di oliva, focaccia, grissini, burro aromatizzato e antipasto dello chef

Pão, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef

Bread, extravirgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

CARPACCIO

Manzo di Cachena DOP, pinoli, tartufo nero, gelato di parmigiano

Lombo de Vitela DOP, pinhão, trufa negra e gelado de parmesão

Beef loin of DOP Cachena, pine nuts, black truffle, parmesan ice cream

VITELLO TONNATO

Vitello Barrosã DOP, salsa tonnata e capperi

Vitela Barrosã DOP, molho tonnato e alcaparras

Veal Barrosã DOP, tonnato sauce and capers

ALLA CARBONARA

Spaghetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP, guanciale e pecorino romano

Spaghetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP, guanciale e queijo pecorino romano

Spaghetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP, guanciale and pecorino romano cheese

RISOTTO ZAFFERANO

Crudo di gamberi rosso e crema al pistacchio

Tártaro de Carabineiro e creme de pistachio

Scarlet Prawn Tartar and pistachio cream

PESCE ALLA PIZZAIOLA

Pesce de San Pietro, olive, pomodoro e mozzarellini

Peixe Galo, azeitona, tomate e mozzarella

John Dory Fish, olive, tomato and mozzarella

PANNA COTTA

Ai frutti di bosco in varie trame

Texturas de frutos vermelhos

Red berries textures

Caffè Finezza e amaretti

Café Finezza e amaretos

Finezza Coffee and amarettis

10€ Abbinamento vini 4 vinos | Harmonização vínica 4 vinhos | Wine pairing 4 wines

Menu unicamente disponibile per cena | Menu disponível somente ao jantar | Menu available only during dinner

* Este menu encontra-se disponível em versão 100% vegetariano | This menu is also available in a 100% vegetarian version

DON TANCREDI FALCONERI

Degustazione . Degustação . Tasting
60€ per persona | por pessoa | per person

COPERTO

Pane, olio extravergine di oliva, focaccia, grissini, burro aromatizzato e antipasto dello chef
Pão, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef
Bread, extravirgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

Polenta cremosa con Chiocciola
Polenta cremosa com escargots
Creamy polenta with escargots

Crema di pomodoro arrosto, stracciatella e salsa al basilico
Sopa fria de tomate, stracciatella e caldo de manjeriçao
Tomato cold soup, stracciatella and basil sauce

Tonno scottato in crosta verde
Atum scottato em crosta verde
Scotatto tuna with green crust

Ravioli coda di manzo, fonduta di parmigiano
Ravioli de rabo de boi e fonduta de parmesão
Ox-tail ravioli and parmesan fonduta

Avocado Gamberetti rossi
Abacate e Carabineiro
Avocado and Scarlet Prawn

Pargo alla griglia con asparagi, uova di capelin, brodo di pesce
Pargo grelhado com espargo, ovas de capelin e caldo de peixe
Grilled red porgy with asparagus, capelin roe, fish broth

Filetto di vitello Cachena DOP con spezi , puré di patate al rafano, salsa de uva, mostarda di frutta
Lombo de vitela Cachena DOP com especiarias, puré de batata e rábano silvestre,
coulis de uva e mostarda de fruta
Spicy Cachena DOP veal loin, potato purée with horseradish, grape coulis, fruit mustard

Tiramisù

Caffè Finezza e amaretti
Café Finezza e amarettos
Finezza Coffee and amarettis

15€ Abbinamento vini 5 vinos | Harmonização vínica 5 vinhos | Wine pairing 5 wines

Menu unicamente disponibile per cena | Menu disponível somente ao jantar | Menu available only during dinner

COPERTO

Pane, olio extravergine di oliva, focaccia, grissini e burro aromatizzato

Pão, azeite extra virgem e manteiga aromatizada

Bread, extra virgin olive oil and aromatized butter

ANTIPASTO FREDDI

Burrata, prosciutto di Parma 24 mesi e insalatina gourmet

16€

Burrata, presunto de Parma a 24 meses de cura e salada gourmet

Burrata, prosciutto di Parma 24 months and gourmet salad

Vitello Tonnato

17€

Vitela finamente fatiada, molho cremoso de maionese com atum e alcaparras

Sliced veal, tuna and capers mayonnaise

Carpaccio di fileto di manzo con rucola e gelato di parmigiano

17€

Carpaccio do lombo com rúcula e gelado de parmesão

Loin carpaccio with arugula and parmesan ice cream

Avocado Gamberetti

19€

Carabineiro, azeite e especiarias, aveludado de abacate com limão e ovas de salmão

Scarlet Prawn, olive oil and spices, avocado velvety sauce with lemon and salmon roe

ANTIPASTI CALDI

Melanzana alla parmigiana

16€

Beringela à parmigiana

Aubergine at parmigiana style

Foie gras spadellato su purè di carciofi

19€

Escalope de Foie gras em puré de alcachofra

Foie gras steak on artichoke purée

ZUPPE

Vellutata di piselli con menta, zenzero, gamberi crocanti alle mandorle

8€

Aveludado de ervilha com menta, gengibre, camarão crocante com amêndoa

Pea velvety soup with mint, ginger, crispy prawn with almonds

Crema fredda di pomodoro arrosto con stracciatella, crema al basilico e crostine di pane

11€

Sopa fria de tomate assado com queijo stracciatella, creme de manjeriçã e pão torrado

Cold soup of roasted tomato with stracciatella cheese, basil cream and toasted bread

PASTA

Ravioli fresco ricotta e spinaci, burro e salvia	17€
Ravioli fresco de ricotta e espinafres, manteiga e salvia Fresh Ravioli with ricotta and spinach, butter and sage	
Spaguetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP al pomodoro e basilico	17€
Spaguetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP com tomate e manjeriçã Spaguetti Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP with tomato and basil	
Spaguettone Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP carbonara	17€
Spaguettone Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP à carbonara Spaguettone Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP a carbonara	
Tagliolini fresco al nero di seppia con frutti di mare	18 €
Tagliolini fresco al nero di seppia fresca com frutos do mar Fresh Tagliolini al nero di seppia with seafood	
Tagliatelle fresco al ragú di cervo, fonduta di parmigiano e carciofi	18 €
Tagliatelle fresca com ragout de veado, fondue de parmesão e alcachofras Fresh Tagliatelle with deer ragout, parmesan fondue and artichokes	

RISOTTI

Risotto di pere e prosciutto di Parma mantecato con gorgonzola	19€
Risotto de pera e mantecato de presunto de Parma com queijo gorgonzola Pear "Rocha do Oeste" risotto and prosciutto di Parma mantecato with gorgonzola cheese	
Risotto ai funghi porcini e tartufo	21€
Risotto de cogumelos porcini e trufa Risotto with porcini mushroom and truffle	
Risotto zafferano, crudo di gamberi rossi e crema al pistacchio	23€
Risotto de açafião, tártaro de carabineiro e creme de pistáchio Saffron Risotto with scarlett prawn tartar and pistachio mousse	

PESCE

Involtini di branzino con risotto di limone Enrolados de robalo com risotto de limão Sea bass rolls with lemon risotto	23€
Tagliata di tonno, pomodorini, rucola e riduzione di aceto balsâmico Tagliata de atum com tomate-cereja, rúcula e redução de vinagre balsâmico Tuna tagliata with cherry tomatoes, arugula and balsamic vinegar reduction	25€
Baccalá alla "vicentina", mantecato all'olio con polenta grigliata, crema di pepperoni Bacalhau à "vicentina", mantecato de azeite com polenta frita e creme de pimentos Codfish "vicentina" style, olive oil mantecato with fried polenta and pepper cream	26€
Pargo alla griglia con asparagi, uova di capelin, brodo di pesce Pargo grelhado com espargos, ovas de capelin e caldo de peixe Grilled red porgy with asparagus, masago roe and fish broth	27€

CARNE

Saltimboca Alla Romana con purè di patate aromatizzato al tartufo, salsa alla marsala Saltimboca Alla Romana, puré de batata com aromas de trufa e molho de marsala Saltimboca Alla Romana, potato purée with truffle with marsala sauce	24€
Filetto di cervo con purè di patate al rafano e pere al vino di Porto Filete de veado com puré de rábano e pera bêbeda de Vinho do porto Venison fillet with horseradish purée and Port wine poached pear	26€
Filetto di vitello Cachena DOP, creme ai funghi porcini, foie gras, broccoli, asparagi, pepe verde Filete de vitela Cachena, creme de cogumelos porcini, foie gras, brócolos, espargos e pimenta verde Veal Cachena DOP fillet, porcini mushroom cream, foie gras, broccoli, asparagus and green pepper	29€
Costolette d'agnello in crosta di pistacchi, melanzana alla parmigiana Costeletas de borrego em crosta de pistáchio acompanhada de beringela parmigiana Lamb chops in a pistachio crust with eggplant parmigiana	29€

I DOLCI

Tiramisù Tiramisu Tiramisu	7€
Fruta di Stagione Fruta da Estação Seasonal Fruit	8€
Selezioni di gelati (pistacchio o tris di cioccolatini o papaya o agrumi) Seleção de gelados (pistáchio ou trio de chocolate ou papaia ou citrinos) Ice cream selections (pistachio or chocolate trilogy or papaya or citrus)	9€
Cannoli siciliani Cannoli Siliciano Sicilian cannoli	11€
Tortino al cioccolato amaro, ragú di fruta e pistacchi gelato Foundant de chocolate negro, ragu de fruta e pistachio gelado Dark chocolate foundant, fruit ragu and pistachio ice cream	11€

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, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. 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.