

Ristorante "Il Gattopardo"

SUGESTÃO DO CHEFE | CHEF'S SUGGESTION

COPERTO COUVERT	Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef Bread, extra virgin olive oil and Chef's amuse bouche	5.00€
ANTIPASTI STARTER	Camarão envolvido em massa estaladiça, creme de azeitonas Shrimp wrapped in crunchy paste, olive cream	16.00€
	Burrata, molho de tomate, azeite de mangericão e focaccia estaladiça Burrta, tomato sauce, basil olive oil and crispy focaccia	15.00€
PASTA	Tagliolini frutti di mare Seafood tagliolini	20.00€
	Risotto de pêra, presunto parma e gorgonzola Pear, parma ham and gorgonzola risotto	20.00€
PEIXE FISH	Filtes de robalo ao forno com risotto de limão Baked sea bass fillets with lemon risotto	25.00€
	Misto de peixes ao vapor, rodela de batata, aveludado de acafrão Steamed mixed fish, potato slices, safron veloute	24.00€
CARNE MEAT	Carré de borrego em crosta de pão de ervas, parmigiana de beringela Lamb reel in herb bread crust, eggplant parmigiana	25.00€
	Lombo de cervo, puré de aipo rábano e legumes grelhados Venison loin, celeriac horseradish puree and grilled vegetables	25.00€
SOBREMESA DESSERT	Semi frio de crocante de sésamo, couli de laranja Semi cold sesame crunch	10.00€
	Fruta da época com gelado á escolha Seasonal fruit with ice cream	10.00€

27.00€ POR PESSOA | PER PERSON

1 entrada + 1 massa + 1 sobremesa (couvert, água e café incluído)
1 starter + 1 pasta + 1dessert (couvert, water and coffee included)

32.00€ POR PESSOA | PER PERSON

1 entrada + 1 prato de peixe ou carne + 1 sobremesa (couvert, água e café incluído)
1 starter + 1 fish or meat + 1dessert (couvert, water and coffee included)