

Coperto

Pane, olio extravergine di oliva e antipasto dello Chef 5,00 €
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

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano 17.00 €
Carpaccio de lombo de novilho com rúcula e lascas de parmesão
Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings
Carpaccio de veau, roquette et fromage parmesan

La Caprese 12.00 €
Mozzarella de bufala, tomate, filete de anchova, azeitona, oregãos e manjeriço
Bufala mozzarella, tomatoes, anchovy fillets, olives, oregano and basil
Salade de mozzarella de bufala, tomate, filet d'anchois, olive, origan et basilic

Terrina di salmone affumicato e formaggio fresco aromatizzato al finocchietto selvatico 12.00 €
Terrina de salmão fumado e queijo fresco, aromatizado com endro
Smoked salmon and fresh cheese, flavoured with dill
Terrine de saumon fumé et fromage frais aromatisé à l'aneth

Capessante in camicia spadellate con radicchio, valeriana, aceto balsamico di modena 10.00 €
Miolo de vieira albardado com pancetta, salteado com radicchio, mache e redução de vinagre balsâmico
Scallops over mâche and radicchio salad, balsamic vinegar of Modena
Coquilles Saint-Jacques au mâche et réduction de vinaigre balsamique

Gamberi avvolti in pasta croccante, caponata di verdure 16.00 €
Camarões envolvidos em massa estaladiça e caponata de legumes
Crispy tagliolini-wrapped shrimps, vegetables caponata
Crevettes croquantes et caponata de légumes

Formaggio di capra leggermente gratinado, spinaci novelli, pere ,pinoli, vinaigrete al miele 13.00 €
Queijo de cabra levemente gratinado, folhas de espinafre, pêras, pinhão e vinagreta 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

Zuppe

Minestra di verdure e orzo perlato	5.00 €
Sopa de legumes da época e cevada <i>Season vegetables and barley soup</i> Soupe aux légumes de saison	
Crema di porri , patate ,spinaci e baccala	6.00 €
Creme de alho frances, batatas, espinafre e bacalhau <i>Leek cream soup with potatoes, spinach and codfish</i> Crème à l'ail, pommes de terre, épinards et morue	

Paste e Risotti

Maccherroncini radicchio e Taleggio	14.00 €
Massa fresca salteada com radicchio e queijo taleggio <i>Maccheroncini with rocket and taleggio cheese</i> Maccheroncini au radicchio et fromage taleggio	
Risotto alla milanese con midollo	18.00 €
Risotto de açafraão e tutano <i>Saffron and bone marrow risotto</i> Risotto au safran et à la moelle	
Ravioli di ricotta e biette, burro e salvia	15.00 €
Ravioli recheadas com requeijão e acelgas <i>Curd cheese, and chard raviolis</i> Ravioli farci au fromage et blettes	
Gnocchi di patate con porcini e tartufo nero	17.00 €
Gnocchi de batata com boletus e truffa preta <i>Potato gnocchi with wild mushrooms and black truffle</i> Gnocchi de pomme de terre aux bolets et truffe noire	
Gobbetti gamberi, pomodorini, olive taggiasche e frutti del capperro	17.00 €
Massa fresca salteada com camarão ,tomate ,azeitona e fruto de alcaparra <i>Gobbetti sautéed with shrimp, tomato olives and capper fruits</i> Gobbetti sauté aux crevettes, tomates, olives et câpres	
Spaghetti bottarga e salsa de pomodoro	14.00 €
Spaghetti com bottarga de atum, vinho branco e molho de tomate <i>Spaghetti with tuna botargo, white wine and tomato sauce</i> Spaghetti à la boutargue, vin blanc et sauce tomate	
Tagliatelle al ragout di carne alla bolognese	14.00 €
Tagliatelle com ragout de carne à bolonhesa <i>Tagliatelle with bolognese meat ragout</i> Tagliatelles au ragoût de viande à la bolognaise	

I Pesci

Gamberone alla griglia ,risotto alle erbe fini e zest di limone 28.00 €
Camarão tigre grelhado, risotto com ervas fina e raspa de limão
Grilled tiger prawns with herb risotto and lemon shavings
Crevettes tigrées grilles, risotto aux fines herbes et zeste de citron

Medaglioni di coda di rospo alla livornese 22.00 €
Medalhões de tamboril guisado com tomate, alcaparra, batata e cerefólio
Monkfish medallions stewed with tomato, capper, potato and chervil
Médailles de ragout de langoustine au tomate, câpres, pommes de terre et cerfeuil

Scottata di tonno com rúcula, pomodori, riduzione di balsamico 22.00 €
Fatias de atum panado com pão de ervas,tomate cereja, rúcula 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 balsmique

Baccala gratinado, crostone di polenta grigliata,cavoletti 23.00 €
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

Tornedos scaloppato, spinaci, foie gras,riduzione di Porto 31.00 €
Lombo de novilho, espinafre ao natural, foie-gras e redução do vinho do Porto
Beef medallion with spinach, foie-gras and Port Wine reduction
Tournedos d'escalope, épinards, fois gras et réduction de vin de Porto

Bocconcini di ossobuco alla milanese, risotto al salto 24.00 €
Bocados de ossobuco à milanese com risotto al salto
Veal ossobuco with gremolata and sautéed risotto
Osso buco à la milanaise avec risotto sauté

Carre di agnello in crosta di erbe, ratatouille 26.00 €
Carré de borrego 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,carciofi croccanti 23.00 €
Saltimbocca à romana com alcachofras estaladiças
Veal roll with sage,italian smoked ham and crispy artichokes
Saltimbocca à la romana avec artichaux croquants

I Dolci

Tirami-su	8.00 €
Fondant al cioccolato amaro salsa ai lamponi, gelato alla vaniglia	7.00 €
Fondant de chocolate amargo, molho de framboesa e gelado de baunilha <i>Dark chocolate fondant, raspberry sauce and vanilla ice-cream</i> Tiramisu au chocolat noir, sauce aux framboises et glace à la vanille	
Strudel di mele tiepido, gelato alla vaniglia,salsa caramello	8.00 €
Strudel morno de maçã, gelado de baunilha e molho de caramelo <i>Warm apple strudel, vanilla ice-cream and caramel sauce</i> Strudel aux pommes, glace à la vanilla et sauce au caramel	
Mousse di cioccolato bianco arancia candite, sciroppo al grand.marnier	7.00 €
Mousse de chocolate branco,laranja cristalizada e xarope de Grand-marnier <i>White chocolate mousse, candied Orange and Grand Marnier syrup</i> Mousse au chocolat blanc, orange confite et sirop de Grand Marnier	
Semifreddo al croccante di sesamo ,ragout di frutta esotica	7.00 €
Semi-frio de crocante de sésamo,ragout de frutta esotica <i>Sesame parfait, exotic fruits ragout</i> Semi-froid de croustillant au sésame, ragoût de fruits exotiques	
Crostatina al limone, gelado al cioccolato	8.00 €
Tarte de limão com gelado de chocolate <i>Lemon tart with chocolate ice-cream</i> Tarte au citron, glace au chocolat	
Plateau di formaggi ,mostarda di cremona	10.00 €
Seleção de queijo italianos e "mostarda" de Cremona <i>Italian cheeses selection with fruits in mustard syrup</i> Plateau de fromages italiens, et moutarde de fruits de Crémone	
Selezione di gelati e sorbetti	
Seleção de gelados e sorvetes <i>Ice creams selection</i> Sélection de glaces et sorbets	
1 sapore sabor flavour saveur	5.00 €
2 sapori 2 sabores flavour saveur	6.00 €
3 sapori sabores flavour saveur	7.00 €
4 sapori sabores flavour saveur	8.00 €
Sorbetto di limone e voka	8.00 €
Sorbet de limão e vodka <i>Lemon and Vodka sorbet</i> Sorbet de citron et à la vodka	

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@dompoko.com - www.dompoko.com

