



# IL GATTOPARDO

*Un film di Luchino Visconti*

# Ristorante “Il Gattopardo”

*Seja bem-vindo ao Il Gattopardo, um espaço onde não celebramos apenas os sabores autênticos da cozinha italiana, mas também honramos a riqueza cultural do nosso país, inspirando-nos na obra-prima cinematográfica de Luchino Visconti.*

*Luchino Visconti, um dos grandes mestres do cinema italiano, realizou “Il Gattopardo” em 1963, uma obra épica que retrata a transição de uma Itália aristocrática para uma nova ordem social. Tal como o príncipe Fabrizio Salina testemunha o declínio de uma era, o nosso menu procura preservar a essência da tradição, enquanto abraça a inovação gastronómica.*

*Cada prato desta experiência de degustação presta homenagem à elegância e à opulência da Itália retratada por Visconti, transportando-nos para a beleza e sofisticação da Sicília, cenário do filme. Entre decadência e renascimento, sabores e histórias, convidamo-lo a saborear a passagem do tempo e a fusão entre o clássico e o contemporâneo.*

*Welcome to Il Gattopardo, a place where we not only celebrate the authentic flavours of Italian cuisine but also honour the rich cultural heritage of our country, inspired by the cinematic masterpiece of Luchino Visconti.*

*Luchino Visconti, one of the great masters of Italian cinema, directed Il Gattopardo in 1963, an epic work that portrays the transition of aristocratic Italy to a new social order. Just as Prince Fabrizio Salina witnesses the decline of an era, our menu seeks to preserve the essence of tradition while embracing culinary innovation.*

*Each dish in this tasting experience pays tribute to the elegance and opulence of the Italy portrayed by Visconti, transporting us to the beauty and sophistication of Sicily, the film’s setting. Between decadence and rebirth, flavours and stories, we invite you to savour the passage of time and the fusion of classic and contemporary.*

## DOLCI

<b>Zabaione al Marsala</b> Zabaglione ao Marsala Zabaglione with Marsala flavour	<b>9€</b>
<b>Tiramisù</b> Tiramisu clássico Classic Tiramisu	<b>11€</b>
<b>Frutta di Stagione</b> Fruta da estação Seasonal Fruit	<b>9€</b>
<b>Meringa italiana e gelato al limone yuzu</b> Merengue Italiano e sorbet de limão yuzu Italian Meringue and yuzu lemon sorbet	<b>11€</b>
<b>Cannoli siciliani</b> Cannoli Siliciano Sicilian cannoli	<b>12€</b>
<b>Tortino al cioccolato, ragù di frutta e gelatto alle fave di Tonka</b> Bolo de chocolate, ragu de fruta e gelado de fava tonka Chocolate cake, fruit ragu and tonka beans ice cream	<b>14€</b>
<b>Selezioni di gelati</b> Seleção de gelados Ice cream selections	<b>12€</b>
<b>Panna Cotta di caffè</b> Panna Cotta de café Coffee Panna Cotta	<b>10€</b>

**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 customer, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our staff. No food can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable. The Restaurant has a complaint book. VAT included.

## PESCE

<b>Baccalà semi-stagionato alla mediterranea con gamberoni tigre</b> Bacalhau de meia cura à mediterrânea com camarão tigre Semi-cured cod mediterranean style with tiger prawn	<b>30€</b>
<b>Cernia cotta al burro a bassa temperatura con risotto al limone</b> Garoupa com manteiga cozinhada a baixa temperatura com risotto de limão Butter-cooked grouper at low temperature with lemon risotto	<b>32€</b>
<b>Filetto di salmone glassato al miele, arancia e senape con crema di topinambur</b> Filete de salmão glaceado com mel, laranja e mostarda com creme de topinambur Honey-glazed salmon fillet with orange, mustard and Jerusalem artichoke cream	<b>28€</b>
<b>Polpo al sugo rosso con risotto al parmigiano</b> Polvo em vinho tinto e risotto de parmesão Octopus in red wine with parmesan risotto	<b>32€</b>

## CARNE

<b>Saltimbocca Alla Romana con purè di patate aromatizzato al tartufo e salsa al marsala</b> Saltimboca Alla Romana com puré de batata ao tartufo e molho de marsala Saltimboca Alla Romana, potato purée with truffle with marsala sauce	<b>30€</b>
<b>Filetto di manzo maturato al pepe verde con salsa ai porcini, foie gras e asparagi</b> Lombo de novilho maturado com pimenta verde, cogumelos porcini, foie gras e espargos Dry aged beef fillet with green pepper, porcini, foie gras and asparagus	<b>36€</b>
<b>Filetto di cervo con purè di patate al rafano e pera cotta al Porto</b> Filete de veado com puré de rábano e pera bêbeda de Vinho do Porto Venison fillet with horseradish purée and Oporto wine poached pear	<b>33€</b>
<b>Entrecôte Black Angus con patate arrosto e verdure</b> Entrecote Black Angus com batata ao forno e verduras Black Angus rib-eye with roasted potatoes and vegetables	<b>32€</b>

## MENU LUCHINO VISCONTI

Degustazione . Degustação . Tasting

COPERTO

**Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato**  
Pão, focaccia, gressinos, azeite extra virgem e manteiga aromatizada  
Bread, focaccia, grissini, extra virgin olive oil and flavoured butter

**Crema di pomodoro, stracciatella e salsa al basilico**  
Sopa de tomate, stracciatella e azeite de manjeriço  
Tomato soup, stracciatella and basil sauce

**Carpaccio di manzo frollato 21 giorni, gelato al parmigiano e tartufo nero**  
Carpaccio de lombo maturado 21 dias, gelado de parmesão e trufas negras  
21 days dry aged beef carpaccio, parmesan ice cream and black truffles

**Gambero tigre in tagliolini croccanti e caponata**  
Camarão tigre em massa estaladiça e caponata  
Tiger prawn in crispy pasta and caponata

**Cernia al burro cotta a bassa temperatura, carpaccio di carciofi e uova di lompo**  
Garoupa escalfada em manteiga, carpaccio de alcachofras e ovos de capelin  
Butter poached grouper, artichokes carpaccio and capelin roe

**Raviolo al tuorlo d'uovo e burro di pecora**  
Ravioli de gema e manteiga de ovelha  
Yolk ravioli and sheep butter

**Ucelleti Scapatti e guanciale di maiale, mostarda di frutta e risotto di Parma**  
Ucelleti Scapatti de alcatra e guanciale de porco preto, mostarda de fruta e risotto di Parma  
Ucelletti scapatti of tri-tips steak and pork guanciale, fruit mustard and risotto di Parma

**Panna cotta al caffè**  
Panna cotta de café  
Coffee panna cotta

**Caffè "Ristretto" con tartufo allo zafferano e al lime caviale**  
Café Ristretto e trufa de açafraão e limão caviar  
Ristretto coffee, saffron and caviar finger lime truffle

**80€ per persona** | por pessoa | per person

**30€ Abbinamento a una selezione di 5 vini** | Harmonização vínica 5 vinhos | Wine pairing 5 wines

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

\* Consulte com a nossa equipa a sugestão vegetariana e vegana | Please check with our team for the vegetarian and vegan suggestion



## COPERTO

5€

**Selezione de Pane, focaccia, grissini, olio extravergine di oliva, burro aromatizzato e amuse-bouche dello Chef**  
Seleção de Pães, focaccia, gressinos, azeite extra virgem, manteiga aromatizada e amuse-bouche do Chef  
Bread selection, focaccia, grissini, extra virgin olive oil, flavoured butter and Chef's amuse bouche

## ANTIPASTI

### **Vitello Tonnato "Marinhoa DOP"**

19€

Vitela "Marinhoa DOP" finamente fatiada, molho cremoso de maionese com atum e alcaparras  
Sliced "Marinhoa DOP" veal, tuna and capers mayonnaise

### **Carpaccio di manzo frollato 21 giorni, gelato al parmigiano e tartufo nero**

22€

Carpaccio de lombo maturado 21 dias, gelado de parmesão e trufas negras  
21 days dry aged beef carpaccio, parmesan ice cream and black truffles

### **Salmone selvaggio marinato, maionese alle olive Taggiasche e tris di finocchio**

21€

Salmão selvagem marinado, maionese de azeitona Taggiasche e funcho em três texturas  
Marinated wild salmon, Taggiasche olives mayonnaise and three textures of fennel

### **Gamberi rossi all'olio di oliva speziato, crema di avocado al limone e uova di salmone**

28€

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

### **Gambero tigre in tagliolini croccanti e caponata**

22€

Camarão tigre em massa estaladiça e caponata  
Tiger prawn in crispy pasta and caponata

### **Melanzane alla parmigiana**

18€

Beringela à parmigiana  
Aubergine at parmigiana style

### **Insalata a floglia fresca con pomodoro, ciliegino, olive e scaglie di parmigiano**

12€

Salada de folhas frescas com azeitona, tomate cereja e lascas de parmesão  
Fresh salad with olives, cherry tomatoes and parmesan shavings

### **Plateaux di formaggi italiani**

25€

Tábua de queijos tradicionais Italianos  
Traditional Italian cheeses plate

## ZUPPE

### **Crema al pomodoro arrosto con Burratina, pesto al basilico e crostini di focaccia**

12€

Sopa de tomate com queijo Burratina, pesto cremoso de manjeriço e focaccia estaladiça  
Roasted tomato soup with Burratina cheese, basil cream pesto and toasted bread

### **Zuppa di cipolle gratinata con Parmegiano Reggiano**

12€

Sopa de cebola gratinada com Parmegiano Reggiano  
Onion soup "au gratin" with Parmegiano Reggiano

### **Crema di asparagi con gamberi rosa dell'Algarve e noci di macadamia**

16€

Creme de espargos com gamba rosa do Algarve e macadâmia  
Asparagus cream soup with Algarve pink prawn and macadamia nuts

## PASTA

### **Spaghetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" al pomodoro e basilico**

19€

Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" com tomate e manjeriço  
Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" with tomato and basil

### **Ravioli freschi di ricotta e spinaci al burro e salvia**

19€

Ravioli fresco de ricotta e espinafres, manteiga e salvia  
Fresh Ravioli with ricotta and spinach, butter and sage

### **Fagottini di coda di manzo, fonduta di parmigiano e carciofi**

23€

Fagotino de rabo de boi, creme de parmesão e alcachofras  
Ox-tail fagotinni, parmesan fondue and artichoke

### **Gnocchi ai funghi porcini e aromi di tartufo**

26€

Gnocchi com cogumelos porcini e aromas de trufa  
Porcini mushrooms gnochis with truffle flavours

### **Tagliolini al nero di seppia e frutti di mare**

27€

Tagliolini fresca com tinta de choco e frutos do mar  
Fresh Tagliolini al nero di seppia with seafood

## RISOTTI

### **Risotto alle pere "Rocha do Oeste" e prosciutto di Parma mantecato e gorgonzola**

23€

Risoto de pera "Rocha do Oeste" com presunto de parma "DOP" e queijo gorgonzola  
Pear "Rocha do Oeste" risotto and prosciutto di Parma mantecato with gorgonzola cheese

### **Risotto classico ai porcini e tartufo**

27€

Risoto clássico de porcini e trufas  
Porcini mushrooms and truffles classic risotto

### **Risotto allo zafferano, crudo di gambero rosso e crema al pistacchio**

30€

Risoto de açafrao, carabineiro cru e creme de pistáchio  
Saffron risotto, scarlett prawn tartar and pistachio cream

### **Risotto al vino Barolo con radicchio e salsiccia di maiale nero**

27€

Risoto à vinho Barolo com alface radicchio e salsicha de porco preto  
Barolo wine risotto with radicchio and black pork sausage