



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.

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 ovas 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 açafreão 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 "Marinhua DOP" 19€

Vitela "Marinhua DOP" finamente fatiada, molho cremoso de maionese com atum e alcaparras
Sliced "Marinhua 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 foglia 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 Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" com tomate e manjeriçã Spaguetti "Ducato D'Amalfi di Gragnano IGP" with tomato and basil | 19€ |
| Ravioli freschi di ricotta e spinaci al burro e salvia Ravioli fresco de ricotta e espinafres, manteiga e salvia Fresh Ravioli with ricotta and spinach, butter and sage | 19€ |
| Fagottini di coda di manzo, fonduta di parmigiano e carciofi Fagotino de rabo de boi, creme de parmesão e alcachofras Ox-tail fagotinni, parmesan fondue and artichoke | 23€ |
| Gnocchi ai funghi porcini e aromi di tartufo Gnocchi com cogumelos porcini e aromas de trufa Porcini mushrooms gnochis with truffle flavours | 26€ |
| Tagliolini al nero di seppia e frutti di mare Tagliolini fresca com tinta de choco e frutos do mar Fresh Tagliolini al nero di seppia with seafood | 27€ |

RISOTTI

| | |
|---|------------|
| Risotto alle pere "Rocha do Oeste" e prosciutto di Parma mantecato e gorgonzola 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 | 23€ |
| Risotto classico ai porcini e tartufo Risoto clássico de porcini e trufas Porcini mushrooms and truffles classic risotto | 27€ |
| Risotto allo zafferano, crudo di gambero rosso e crema al pistacchio Risoto de açafraão, carabineiro cru e creme de pistáchio Saffron risotto, scarlett prawn tartar and pistachio cream | 30€ |
| Risotto al vino Barolo con radicchio e salsiccia di maiale nero Risoto à vinho Barolo com alface radicchio e salsicha de porco preto Barolo wine risotto with radicchio and black pork sausage | 27€ |

PESCE

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

CARNE

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

DOLCI

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

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.

Dress Code: Casual Chic