

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	
ANTIPASTI STARTER	Polenta grelhada, burratina e speck Grilled polenta, cheese and speck	14.00€
	Mix de folhas, pomodorini, azeitonas e lascas de parmesão Mix of leaves, tomatoes, olives and parmesan shavings	13.00€
PASTA	Risotto de mirtilo e scarmoza fumada Blueberry and smoked scarmoza risotto	22.00€
	Paccheri com rabo de boi e molho de tomate san marzano Paccheri with oxtail and san marzano tomato sauce	22.00€
PEIXE FISH	Bacalhau de meia cura em crosta de pão de ervas e legumes salteados Half-cured cod in herb bread crust and sautéed vegetables	25.00€
	Tentáculo de polvo com risotto de verdura Octopus tentacle with vegetable risotto	25.00€
CARNE MEAT	Lombo de novilho á pizzaiola Beef tenderloin pizzaiola style	26.00€
	Carré de borrego, puré de batata com rábano e espinafres Rack of lamb, mashed potatoes with horseradish and spinach	26.00€
SOBREMESA DESSERT	Panna cotta Panna cotta	10.00€
	Meringa italiana e gelado de tangerina Italian meringa and tangerine ice cream	10.00€

30.00€ 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)

35.00€ 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)