

# Ristorante "Il Gattopardo"

## SUGESTÃO DO CHEFE | CHEF'S SUGGESTION

<b>COPERTO</b> COUVERT	<b>Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef</b> Bread, extra virgin olive oil and Chef's amuse bouche	
<b>ANTIPASTI</b> STARTER	<b>Camarão envolvido em massa estaladiça e queijo stracciatella</b> Shrimp wrapped in crispy pastry and stracciatella cheese	14.00€
	<b>Camembert frito com marmelada de frutos vermelhos</b> Fried camembert with red berry marmalade	13.00€
<b>PASTA</b>	<b>Risotto de abóbora com alheira</b> Pumpkin and alheira risotto	22.00€
	<b>Conchigliette com ragout de ossobuco</b> Conchigliette with ossobuco ragout	20.00€
<b>PEIXE</b> FISH	<b>Salmão glaceado com mel e laranja, puré de batata e bimis</b> Salmon glazed with honey and orange, mashed potatoes and bimis	23.00€
	<b>Polvo na grelha e risotto de legumes</b> Grilled octopus and vegetable risotto	25.00€
<b>CARNE</b> MEAT	<b>Uccelletti scappati, puré de mandioca e espinafres</b> Uccelletti scappati, cassava puree and spinach	24.00€
	<b>Carré de vitela panado, legumes e salmoriglio</b> Breaded veal, vegetables and salmoriglio	25.00€
<b>SOBREMESA</b> DESSERT	<b>Carpaccio de laranja com gelado de negroni</b> Orange carpaccio with negroni ice cream	10.00€
	<b>Mousse de limão com mini tarte</b> Lemon mousse with small pie	12.00€

### 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)