

# 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>Salmão marinado e creme de abacate</b> Marinated salmon and avocado cream	14.00€
	<b>Salada Caprese</b> Caprese salad	14.00€
<b>PASTA</b>	<b>Risotto de espargos e camarão tigre</b> Asparagus risotto and tiger prawn	22.00€
	<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Gnocchi "alla sorrentina"	20.00€
<b>PEIXE</b> FISH	<b>Bacalhau de meia cura em crosta e puré de abóbora</b> Crusted half cured codfish and pumpkin purée	25.00€
	<b>Robalo grelhado, aveludado de topinambur e legumes</b> Grilled sea bass, topinambur velvety and vegetables	25.00€
<b>CARNE</b> MEAT	<b>Brasato e risotto de parmesão</b> Brasato and parmesan risotto	25.00€
	<b>Carré de borrego ao vinho tinto com polenta cremosa</b> Lamb rack in red wine with creamy polenta	26.00€
<b>SOBREMESA</b> DESSERT	<b>Mousse de chocolate 70%</b> 70% chocolate mousse	10.00€
	<b>Tiramisú</b> Tiramisu	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)