LA TRATTORIA

RESTAURANT AND BAR

COUVERT

FOCACCIA, TOMATE COM AZEITONA E ALCAPARRAS E QUEIJO DE CABRA TRUFADO
4,5€ P/ PESSOA // 5€ P/ PESSOA

PER INIZIARE

BRUSCHETTA CON POMODORINI E ACCIUGHE
Bruschetta com tomates e anchova
11,00€

INSALATA LA TRATTORIA
Rúcula, alface roxa, espinafre baby, courgette, pepino, cenoura, espargos verdes,
tomate cherry, abacate, alcachofras, queijo de cabra, frutos secos e vinagrete de
mostarda
15,00€

LA SANTA TRINITÀ (3/4 PAX)
Rocas de parmigiano reggiano, grissini, azeitonas galegas, prosciutto di Parma,
mortadella e bresaola com nozes e queijo de cabra, servidos num suporte de 3 andares.
27,00€

BURRATA, PICKLE DE RADICCHIO CRUMBLE DE PECORINO, NDUJA E RÚCULA
15,00€

ROTOLINI LA TRATTORIA
Rolinho de ventricina com mozzarella fior di latte, oregãos e azeite de trufa
12,50€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
Berinjela frita e gratinada com tomate, parmigiano reggiano e mozzarella fior di
latte
14,00€

CROCCHETTE DI FUNGHI PORCINI
Bolas de cogumelos selvagens fritas com molho de parmigiano reggiano e trufa
negra
13,50€

PANINI CACIO PEPE
Sandwich com creme de pimenta preta, pecorino e mozzarella
10,50€

"HUEVO ROTO" ITALIANO
Funghi Porcini salteado com tartufo, presunto de Parma e gema de ovo curada
14,00€

CARPACCIO DI SALMONE
Finas fatias de salmão fresco, molho de endro, funcho, rabanete, agrião e pimenta
rosa
15.00€

CARPACCIO “CIPRIANI STYLE”
Finas fatias de carne de vaca, alcaparras e molho de parmesão e limão
15,00€

IVA incluído à taxa em vigor
Informe-se connosco sobre
possíveis alergénicos

OPÇÃO SEM GLÚTEN
MODERADAMENTE PICANTE
MUITO PICANTE

LA TRATTORIA

RESTAURANT AND BAR

PASTA & RISOTTI

LA GRAN CARBONARA
Spaghetti com guanciale, pancetta, pecorino, gema de ovo e pimenta preta
*opção glúten free +1€
14,50€

RISOTTO AGLI ASPARAGI
Risotto de espargos brancos e verdes com ricota e manjericão
17,50€

RIGATONI ALL'AMATRICIANA
Rigatoni com molho de tomate, pecorino,nduja, guanciale e stracciatella
*opção glúten free com Penne +1€
15,50€

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Risotto com cogumelos selvagens, parmigiano reggiano e cebolas avinagradas
17,50€

MEZZI PACCHERI AL TARTUFO
Paccheri com molho de queijo parmesão e cebola confitada, trufa negra e "funghi porcini"
*opção glúten free com penne +1€
18,50€

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CODA DI BUE
Pappardelle com ragú de rabo de boi, pickle de cebola e lascas de queijo parmesão
*opção glúten free com tagliatelle +1€
17,00€

GNOCCHI DI ZUCCA E GORGONZOLA
Gnocchi de abóbora com molho de gorgonzola, espinafres e nozes
15,50€

RAVIOLI AI PORRI E STRACCIATELLA
Ravioli recheados com alho francês, tartufo e stracciatella. Molho de manteiga e sálvia, mortadella e miolo de pistachio
18,00€

PAPPARDELLE CON SALMONE FRESCO E ASPARAGI
Pappardelle com salmão braseado em sementes de papoila, funcho, malagueta, tomate cherry assado, espargos verdes, bisque de camarão e zest de lima
*opção glúten free com Tagliatelle +1€
17,50€

RISOTTO ALLE CAPESANTE
Risotto com vieiras seladas, courgette, salsa, mascarpone e creme de alho
18,00€

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
Filete de robalo com molho de manteiga, anchova, tomate seco, azeitonas, alcaparras, salsa e alho de francês crocante
18,00€

MILANESE "ORECCHIA D'ELEFANTE STYLE"
Costoletta de vitela panada com tomate cherry assado e lascas de queijo parmesão
22,00€

TAGLIATA LA TRATTORIA
Naco de novilho grelhado (200g) com rúcula e queijo parmesão
21,00€

IVA incluído à taxa em vigor
Informe-se connosco sobre possíveis alergénicos

OPÇÃO SEM GLÚTEN
MODERADAMENTE PICANTE
MUITO PICANTE

LA TRATTORIA

RESTAURANT AND BAR

CONTORNI
Acompanhamentos

PATATE FRITTE
Batatas fritas com queijo parmesão e azeite de trufa branca
4,00€

INSALATA DI SPINACI CRUDI
Espinafre baby, pancetta, ovo ralado e vinagrete de mostarda
4,00€

VERDURE ALLA GRIGLIA
Legumes da temporada salteados
4,00€

LATTUGA ROMANA GRIGLIATA
Coração de alface grelhada com molho de parmesão
4,00€

BROCCOLI E CREMA DI PEPERONI
Brócolos salteados com puré de pimento assado e queijo parmesão
5,00€

PIZZE NEL FORNO A LEGNA

Pizzas no forno a lenha // Massa sem Glúten 3€
Poderá existir contaminação cruzada

DELLA TRATTORIA • AS NOSSAS PIZZAS

PIZZA LA TRATTORIA
Mozzarella fior di latte, ovo, trufa preta, alho francês estufado e azeite de trufa branca
16,50€

PIZZA "PAULO GONZO"
Tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, rúcula, tomate cherry
16,00€

PIZZA FUNGHI PORCINI
Mozzarella fior di latte, alho francês estufado cogumelos selvagens, cebola confitada, frutos secos, salsa, zest de limão, mascarpone e parmesão
17,00€

PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO
Pesto de pistachios, mozzarella fior di latte, mortadela, stracciatella, tomate cherry e pistachios triturados
18,00€

PIZZA DIAVOLA
Tomate, mozzarella fior di latte, ventricina e mel
15,50€

PIZZA BURRATINA E PARMA
Tomate, mozzarella fior di latte, azeitonas galegas, burratina e presunto de Parma
18,00€

PIZZA FORMAGGI E PERA
Gorgonzola, pecorino, mozzarella fior di latte, parmesão, pera, nozes e cebolas avinagradas.
17,50€

PIZZA SALSICCIA NAPOLI PICCANTE
Tomate, mozzarella fior di latte, salsicha picante, nduja e pickle de radicchio
16,00€

IVA incluído à taxa em vigor
Informe-se connosco sobre possíveis alergénicos

OPÇÃO SEM GLÚTEN
MODERADAMENTE PICANTE
MUITO PICANTE

LA TRATTORIA

RESTAURANT AND BAR

PIZZA VERDE
Base verde de brócolos, espinafre e manjericão, mozzarella fior di latte, alcachofras,courgette grelhada, coentros, ervilhas de wasabi e "jalapeños"
16,00€

CLASSICHE • CLÁSSICAS

PIZZA MARGHERITA
Tomate, mozzarella de búfala e manjericão
12,00€

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomate, mozzarella, “prosciutto cotto” e cogumelos paris
14,00€

CALZONI

CALZONE MELANZANE
Tomate, mozzarella, parmigiano reggiano e beringela
14,50€

CALZONE PORTOBELLO
Alho francês, mozzarella, cogumelos Portobello, tomate cherry e pancetta
16,00€

CALZONI

TIRAMISÙ
Doce italiano c/ queijo mascarpone e café, molho de chocolate e frutos secos
6,00€

PANNA COTTA AL BASILICO
Doce de nata e manjericão com coulis de frutos silvestres
5,00€

TORTA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
Bolo de chocolate com espuma de avelã e sorbet de framboesa
6,50€

"TARTE TATIN" AI POMODORINI
Tarte de tomate doce com gelado de manjericão
6,00€

CARPACCIO DI ANANAS
Finas fatias de ananás, pimenta rosa, flor de sal, zest de lima e folhas de hortelã
5,00€

TORTA AL FORMAGGIO
Tarte de ricota e queijo parmesão com crumble de ervas e caramelo de gengibre
6,50€

FRUTTA
Ananás, melão, manga e fruta da época
4,50€

GELATO ARTIGIANALE
Gelados: Framboesa, chocolate, nata, manjericão
Sorbets: Limão com manjericão, morango
1 BOLA - 3,50€ // 2 BOLAS - 6€

IVA incluído à taxa em vigor
Informe-se connosco sobre
possíveis alergénicos

OPÇÃO SEM GLÚTEN
MODERADAMENTE PICANTE
MUITO PICANTE

LA TRATTORIA

RESTAURANT AND BAR

COCKTAILS

BELLINI
Puré de pêssego e prosecco
6,00€

APEROL SPRITZ
Aperol, soda e prosecco
7,00€

HUGO SPRITZ
Cinzano bianco, hortelâ, prosecco e água tónica
7,00€

MOJICELLO
Limoncello, manjericão, lima e soda
9,00€

LA TRATTORIA
Manjericão, lima, clara de ovo, pepino
e gin Buldog
10,00€

NEGRONI MEDITERRANEO
Gin Mare, vermouth tinto, Campari
e espuma de alecrim e mel
9,50€

MOSKOW LIMO BY “DA NOI”
Vodka, limoncello, limão e ginger beer
8,00€

LA PASSIONE
Vodka, maracujá, uma gota de picante
e prosecco
8,00€

PRINCIPESSA MARGHERITA (Sem Álcool)
Morango, maracujá, Pedras Tangerina
6,00€