



Veramente delizioso.
Veramente delicious.

Veramente italiano Veramente italian

Couvert

Seleção de pão, manteiga de limão e tomilho, azeite com balsâmico e tapenade azeitona 3,75€ p.p.
Bread selection, lemon & thyme butter, olive oil and balsamic, olive tappenade


Antipasti

Zuppe

Passata di pomodoro e basilico 8,00€
Crema de tomate com azeite de manjeriço
Tomato cream with basil oil



Vellutata di zucca e mascarpone 9,00€
Crema de abóbora assada com queijo mascarpone
Pumpkin cream soup with mascarpone cheese



Bruschetta

 Avocado e Paprika 14,00€
Abacate, paprika fumada, sumo de lima, flôr de sal
Avocado, smoked paprika, lime juice, salt flower

Gamberi & Pesto di Rucola 15,00€
Tomate marinado, pesto de rúcula
Tomato and rocket pesto

Insalate e Piatti Freddi

  Burrata Pugliese 18,00€
Burrata cremosa, molho romesco, agrião, pepino, aromatizada com pesto
Burrata cheese, romesco sauce, watercress, cucumber, pesto

  Tonno e Mango 18,00€
Tataki de lombo de atum com sementes tostadas de sésamo, salada de manga, abacate, ponzu, maracujá e malagueta
Tuna tataki, sesame seeds, mango salad, avocado, ponzu, passion fruit & chilli

Di Manzo e Scaglie di Parmigiano 20,00€
Fatias finas de novilho com alcaparras rama, maionese de mostarda, pickles de mostarda em grão, salada agrião com croûtons e lascas queijo parmigiano reggiano DOP
Thin beef slices, raw capers, mayo mustard, pickled mustard seeds, watercress, croutons and parmesan reggiano DOP cheese

Insalata di gamberi 23,00€
Salada de camarão com funcho, laranja, amêndoa, pesto e hortelã
Prawn salad with fennel, orange, almond, pesto and fresh mint

Sugestão do Chefe

Para saber qual é a sugestão do chef, por favor, pergunte ao responsável pelo seu pedido. Preço sob consulta.


Chef's Suggestion

Please ask to waiter for the chef's daily special. Price on request.

Antipasto "Vero" 31,00€
Seleção de enchidos e queijos italianos, legumes grelhados e marinados, azeitonas, grissinis (ideal para partilhar)
Italian antipasto platter with a selection of cured sausages & Italian cheese, marinated grilled vegetables, olives, breadsticks (ideal to share)

Piatti Caldi

Pizza all'aglio e pomodoro "San Marzano" 13,00€
Pizza de alho com tomate "san marzano"
 Garlic bread with "san marzano" tomato

Rottolino Piccante 13,00€
Mozarela, ventricina
 Mozzarella, ventricina

Cappalunga al Pomodoro 17,00€
Lingueirão salteado com azeite de coentros e alho, molho de tomate e pão grelhado
Sautéed razor clams with garlic coriander oil, tomato sauce and grilled bread

Gamberi all'aglio in crema di Pomodoro 18,00€
Camarão salteado com tomate e folhas de manjeriço
Sautéed prawns with tomato and basil leaves

I Classici

Insalata Caesar 15,00€
Folhas crocantes de alface romana, lascas de parmesão, croûtons de pão de alho e molho clássico de anchovas.
Mixed romaine lettuce, parmesan shavings, garlic croutons and classic anchovies dressing

Adicione Extra:
Frango Grelhado | Grilled Chicken 5,00€
Camarão Salteado | Sautéed Prawns 6,00€

Lasagna 20,00€
Novilho picado e estufado em molho de tomate, folhas de massa fresca gratinada com mozzarella
Bolognese, tomato, fresh lasagne sheets, mozzarella

 Penne alla Arrabiata 22,00€
Tomate, malagueta, parmesão, azeitonas
Tomato, chilli peppers, parmesan, olives

Spaghetti alle vongole 28,00€
Esparguete alle vongole, amêijoas, malagueta, alho, coentros limão
Spaguetti alle vongolle, clams, red chilli, coriander, lemon

Primi Piatti

Risotti

- Funghi, Asparagi e Tartufo Nero** 24,00€
Cogumelos de época com alho francês, espargos verdes e lascas de trufa negra
Seasonal , leek, asparagus, black truffle
- Zafferano e Pollo** 25,00€
Arroz carnaroli com filamentos de açafão, alho francês, rúcula, peito de frango assado com tomilho
Carnaroli rice, saffron, leek, rocket, grilled chicken breast with thyme
- Gamberi e Pomodoro** 27,00€
Camarão salteado com tomate assado e arroz carnaroli
Sautéed prawns with roasted tomato and carnaroli rice

Paste

-  **Pinoli** 24,00€
Massa fresca recheada com ricotta e espinafre, pétalas de tomate seco e parmesão
Fresh pasta filled with ricotta, spinach, dry sun tomato and parmesan cheese
-  **Scaglie di Manzo e Spinacci** 28,00€
Tagliatelle com lascas de novilho com espinafres, tomate seco, alho, malagueta vermelha e amêndoa crocantes
Beef stripes & spinach, dry sun tomato, garlic, chili and crunchy almond
-  **Linguine al Nero di Seppia** 28,00€
Linguini nero com frutos do mar e seus sucos com romanesco, alho francês, malagueta e alho
Linguini pasta with seafood, romanesco, leek, chili & garlic
- Aragosta e Caviale** 38,00€
Linguini fresco com medalhões de lagosta corados e cremoso de coral, folhas de espinafres e queijo creme com caviar
Fresh linguini with lobster medallions, coral cream, spinach leaves and caviar cream cheese

Menu Infante

- Spaghetti alla Bolognese** 8,00€
Esparguete bolonhesa
Spaghetti bolognese
-  **Branzino con Puré de Patate e Legumi** 8,00€
Robalo com puré de batata e legumes
Seabass with mashed potatoes and vegetables
-  **Petto di Pollo Grigliato** 8,00€
Peito de frango grelhado com batata frita
Grilled chicken breast with chips

Specialità dello Chef

- Branzino e Gnocchi Dolci** 24,00€
Filete de robalo corado com salteado de gnocchi de batata doce, espargos, tomate cherry e molho de pimentos vermelhos
Seabass fillet, sweet potato gnocchi, tomato cherry, asparagus and red pepper sauce
-  **Salmone al Profumo del Med** 25,00€
Filete de salmão com espuma de açafão e cebolinho, puré de batata assada e legumes mediterrâneos grelhados
Salmon fillet, saffron chive foam, mashed potatoe and grilled vegetables
- Pollo al Limone** 25,00€
Franguinho assado com limão e tomilho, polenta gratinada e tomate cherry
Lemon & thyme baby roast chicken, polenta, cherry tomato

Griglia

- Fillete di Manzo, 250gr** 32,00€
Lombo
Tenderloin
- Lombata di Manzo, 280gr** 30,00€
Bife da Vazia New York Strip
New York Strip
- Carré D' Agnello** 28,00€
Rack de Borrego
Rack of Lamb
- Costata di Manzo, 250gr** 28,00€
Bife do Acém
Rib Eye

*Inclui um acompanhamento a sua escolha.
Includes one garnish at your choice.

Opção surf & turf: Adicione Camarão tigre (un) 19,50€
Surf & turf pption: Add king prawn

Guarnizione

-  **Patate al Sale Aromatizzato** 4,50€
Batata wedge com sal aromatizado
Wedge potatoes
-  **Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** 4,50€
Esparguete aglio e oglio
Spaghetti aglio e oglio
-   **Crema di Patate e Tartufo Nero** 5,00€
Puré de batata e trufa
Truffled mashed potatoes
-  **Legumi al Vapore** 5,00€
Legumes ao vapor
Steamed vegetables
-   **Broccoli Arrosto Picanti** 5,00€
Brócolos assados
Roasted broccoli
-  **Insalata di Rucola e Parmigiano** 5,00€
Rúcula com parmesão
Parmesan rocket salad
- Salse** 2,50€
Molho de cogumelos | Mushrooms sauce
Molho barbecue | Barbecue sauce
Molho bearnês | Bearnaise sauce
Pimenta | Peppercorn sauce

 Sem glúten
Gluten free

 Sem frutos secos
Nut Free

 Vegetariano
Vegetarian

 Picante
Spicy

 Vegan

Le Specialità Pizza Seleção Signature Pizza

Vero	20,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pinhão, uvas, queijo de cabra e rúcula San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, pine nuts, grapes, goat cheese and rocket	
Diavola	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salame di Napoli e cebola San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, salami di Napoli and onions	
Tartufo	19,00€
Mozzarella fior di latte, cogumelos e tomate cherry azeite trufado e folhas de rúcula Mozzarella, mushrooms, cherry tomato, truffle oil and rocket	
Valtellina	21,00€
Tomate San Marzano, gorgonzola, bresaola, rúcula e lascas de queijo parmesão San Marzano tomato, gorgonzola, bresaola, rocket and parmesan cheese shavings	
Parmigiana	17,00€
Tomate San Marzano, mozzarella buffala, beringela, parmesão, tomate cherry e manjeriço San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan cheese, tomato cherry and basil	

Le Classiche As Clássicas Classic Pizzas

Margherita	14,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte e manjeriço San Marzano tomato, mozzarella fior di latte and basil	
Rústica	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cogumelos, fiambre e orégãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, wild mushrooms, ham and oreganos	
Calzone	20,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ovo, salame di Napoli, tomate seco, fiambre e orégãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, egg, salami di Napoli, dry sun tomato, ham and oreganos	
Bologna	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne picada, cebola e orégãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, meat, onions and oregano	
Siciliana	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, atum, cebola e azeitonas San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onions and black olives	
Quattro Formaggi	19,00€
Mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola e provolone Mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola and provolone	
Tropical	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, camarão, ananás e orégãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, shrimp, pineapple and oreganos	
Salmone	19,00€
Mozzarella fior di latte, salmão fumado e rúcula Mozzarella fior di latte, smoked salmon and rocket	

Dessert

Parfait di Banana	8,00€	 Carpaccio di Ananas e Levanda e Mandorle Croccanti	7,00€
Parfait de Banana caramelo Caramelized Banana Parfait		Carpaccio de abacaxi e lavanda com crocante amêndoas Pineapple carpaccio, lavender & crispy almonds	
Mousse al Cioccolato	7,00€	 Tagliere di Formaggi	19,00€
Mousse de chocolate com caramelo com flôr de sal Salted caramel and chocolate mousse		Seleção de queijos servido com uvas, compota, aipo, frutos secos Cheese plate served with grapes, jam, celery, dry nuts, flat bread	
Crème Brulée All'Arancia	7,00€	Gelati	3,25€
Crème brulée de laranja Orange crème brulée		Gelados Ice Cream	
Tiramisù	7,00€		
Tiramisù Tiramisu			