



Veramente delizioso.
Veramente delicious.

Couvert

Seleção de pães, grissinies, manteiga aromatizada, tapenade de azeitona
Bread selection, grissinies, flavored butter & olive tappenade 3,95€ p.p.

Antipasti

Zuppe

HB Passata di Pomodoro e Basilico 8,00€
Creme de tomate com azeite de manjeriço
Tomato cream with basil oil
Adicione ovo escalfado | add poached egg +2€

Crema di Funghi, Aceto Balsamico di Mele e Riso Soffiato 9,00€
Creme de cogumelos chanterelle, vinagre balsâmico de maçã e arroz tufado
Mushroom cream with puffed rice & infusion balsamic

Bruschetta

HB Pomodori e Basilico 13,00€
Bruschetta tomate e emulsão de manjeriço
Cherry tomato & basil bruschetta

Al Salmone Special 15,00€
Bruschetta salmão fumado, mayonese de funcho
Smoked salmon & fennel mayo bruschetta

Insalate e Piatti Freddi

Mozzarella di Bufala Campana alla Caprese 18,00€
Mozzarella de búfala servido com mangeriço, pesto & tomates cherry
Buffalo mozzarella served with basil, pesto & baby tomatoes

Tartare di Tonno 21,00€
Tártaro de Atum com zest de citrinos, manga, cebolinho e soja
Citrus tuna tartare, mango, chives and soy

HB Manzo Funghi Crostini 16,00€
Carpaccio de novilho cogumelos shitake, lascas de parmesão, rúcula, crostini em pão caseiro
Beef carpaccio, shiitake mushrooms, parmesan cheese, rocket, sourdough crostini

Antipasto “Vero” 26,00€
Seleção de enchidos e queijos italianos, legumes grelhados
azeitonas, grissinies (ideal para partilhar)
Italian antipasto platter with a selection of cured sausages & Italian cheese, grilled vegetables, olives, breadsticks (ideal to share)

Insalata di Asparagi e Formaggio 22,00€
Espargos, gorgonzola, mozzarella di bufala, laranja, amêndoa laminada & vinagrete framboesa
Asparagus, gorgonzola, buffalo mozzarella, orange, almond flakes & red berries vinagrette

Piatti Caldi

HB Pizza all’Aglio e Pomodoro”San Marzano” 13,00€
Pizza de alho com tomate “san marzano” ou queijo mozzarella
Garlic bread with “san marzano” tomato or mozzarella cheese

HB Parmigiana di Melanzane 16,00€
Beringela parmigiana
Aubergine parmigiana

Capesante con Purea di Topinambur e Funghi 22,00€
Vieiras salteadas, purê de alcachofra, cogumelos shimeji, redução de porto tawni
Seared scallops, artichoke purée, shimeji mushroom & tawni port jus

Gamberi all’ Aglio in Crema di Pomodoro 19,00€
Camarão salteado com tomate e coentros
Sautéed prawns with tomato & coriander

HB Impepata di Cozze 17,00€
Mexilhões em molho de tomate e pimentos, focaccia de tomilho
Mussels marinara & peppers, thyme focaccia

I Classici

HB Insalata Caesar 18,00€
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 & classic anchovies dressing

Adicione Extra:
Bacon Grelhado | Baked Bacon 4,00€
Frango Grelhado | Grilled Chicken 6,00€

HB Lasagna Tradizionale 20,00€
Carne picada estufada em molho de tomate, folhas de massa fresca gratinada com mozzarella
Bolognaise, tomato, fresh lasagne sheets, mozzarella

Penne all’ Amatriciana 19,00€
Servido com pancetta e lascas de parmesão
Served with italian pancetta and parmesan cheese

Spaghetti alla Carbonara 22,00€
Esparguete alla carbonara
Spaghetti carbonara

Penne alla Arrabiata 19,00€
Tomate, malagueta, queijo parmesão, azeitonas
Tomato, chilli, parmesan cheese & olives

Massa sem gluten disponível | Gluten free pasta available
Por favor, informe ao nosso staff sobre qualquer tipo de alergia antes de efetuar o pedido da sua refeição
Please speak with a member of the team about any allergies before ordering.

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.

Primi Piatti

Risotti

Funghi, Asparagi e Tartufo 26,00€
Cogumelos de época com alho francês, espargos verdes e carpaccio de trufa negra
Seasonal mushrooms, leek, asparagus & black truffle carpaccio

Gamberi e Pomodoro 28,00€
Camarão salteado com tomate assado, coentros e bisque de marisco
Sautéed prawns with roasted tomato, coriander & seafood bisque

Paste

HB Ravioli Ricotta 25,00€
Massa fresca recheada com ricotta e espinafre, tomate e parmesão
Fresh pasta filled with ricotta, spinach, tomato & parmesan cheese

Scaglie di Manzo e Spinacci 32,00€
Tagliatelle com lascas de novilho com espinafres, tomate seco, alho, malagueta vermelha e lascas de amêndoa
Beef stripes & spinach, dry tomato, garlic, chili & crispy almond

Linguini al Nero di Seppia 28,00€
Linguini nero com frutos do mar, brocolini, alho francês, malagueta e alho
Linguini pasta with seafood, brocolini, leek, chili & garlic

HB Pollo Cacio e Pepe 24,00€
Peito de frango grelhado, servido com esparguete com queijo parmesão e pimenta preta
Grilled chicken breast, spaghetti with parmesan cheese & black pepper

Linguini alle Capesante *Special* 29,00€
Vieiras, espargos, açafrão e tomate cherry
Scallops, asparagus, saffron & baby tomatos

Menu Infantile

Spaghetti alla Bolognese 12,00€
Esparguete bolonhesa
Spaghetti bolognese

Branzino con Puré di Patate e Legumi 12,00€
Robalo com puré de batata e legumes
Seabass with mashed potatoes & vegetables

Petto di Pollo Grigliato 12,00€
Peito de frango grelhado com batata frita
Grilled chicken breast with chips



Sem glúten
Gluten free



Sem frutos secos
Nut Free



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Vegan

HB - Half board

Pescato del Giorno

HB Branzino e Gnocchi Dolci 26,00€
Filete de robalo corado com salteado de gnocchi de batata doce, espargos, tomate cherry e molho de pimentos vermelhos
Sea bass fillet, sweet potato gnocchi, tomato cherry, asparagus & red pepper sauce

Salmone al Profumo del Med 27,00€
Filete de salmão servido com risoto citrico e espargos
Salmon fillet, served with asparagus & citric risotto

Filetto di Tonno e Asparigi *Special* 29,00€
Filete de atum grelhado, espargos e tomate cherry assado
Grilled tuna fillet, asparagus & roasted cherry tomatos

Griglia

Filletto di Manzo, 250gr 32,00€
Lombo
Tenderloin

Carré D' Agnello 28,00€
Rack de Borrego
Rack of Lamb

Costata di Manzo, 250gr 30,00€
Bife do Acém
Rib Eye

Gamberi alla Griglia (Unit) 24,00€
Camarão Tigre
Tiger Prawn

Guarnizione

HB Patate al Sale Aromatizzato 6,00€
Batata frita com sal aromatizado
French fries seasoning

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 6,00€
Esparguete aglio e oglio, chili
Spaghetti aglio e oglio, chilli

Crema di Patate e Tartufo Nero 8,00€
Puré de batata trufada
Truffled mashed potatoes

HB Legumi al Vapore 6,00€
Legumes ao vapor
Steamed vegetables

Broccoli Arrosto Picanti 6,00€
Brócolos assados
Roasted broccoli

Insalata di Rucola e Parmigiano 7,00€
Rúcula com parmesão
Parmesan rocket salad

Salse 2,50€
Molho de Cogumelos | Mushrooms sauce
Molho Barbecue | Barbecue sauce
Molho de Pimenta | Peppercorn sauce
Molho hortelã pimenta | Peppermint sauce

Le Specialità
Pizza Seleção
Signature Pizza

Le Classiche
As Clássicas
Classic Pizzas

HB Margherita	14,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte San Marzano tomato, mozzarella fior di latte	
HB Rústica	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cogumelos, fiambre e oregãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte mushrooms, ham & oreganos	
Calzone	22,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ovo, salame di Napoli, fiambre e oregãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, egg, salami di Napoli, ham & oregano	
Bologna	19,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne picada, cebola e oregãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, bolognese, onions & oregano	
HB Siciliana	18,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, atum,cebola e azeitonas San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onions & black olives	
Quatro Formaggi	20,00€
Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola e pecorino Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola & pecorino	
HB Tropical	19,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, camarão, ananás e oregãos San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, shrimp, pineapple & oreganos	

Pancetta e Pecorino	22,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pancetta e queijo pecorino San Marzano tomato, mozzarella fior di latte pancetta & pecorino cheese	
Tartufo	21,00€
Mozzarella fior di latte, cogumelos, azeite trufado e folhas de rúcula Mozzarella, mushrooms, cherry tomato, truffle oil & rocket	
Diavola	19,00€
Tomate San Marzano, mozzarella fior di late, salame di napoli e cebola San Marzano tomato, mozzarella fior di late, salami di Napoli, onions	
Parmigiana	19,00€
Tomate San Marzano, mozzarella bufala, beringela, queijo parmesão, tomate cherry e manjeriço San Marzano tomato, mozzarella di bufala, aubergine, parmesan cheese, tomato cherry & basil	

GOOD TO GO!!

TakeAway & Special Orders Available.

Please speak to a member of the team.

Sobremesa Dessert

Torta di Mele con Gelato	10,00€	Carpaccio di Ananas e Levanda e Mandorle Croccanti	9,00€
Tarte de maçã com gelado de baunilha Apple pie with vanilla ice cream		Carpaccio de abacaxi e lavanda com crocante de amêndoas Pineapple carpaccio, lavender & crispy almonds	
HB Mousse al Cioccolato	8,00€	Tagliere di Formaggi	23,00€
Mousse de chocolate com caramelo com flôr de sal Chocolate mousse & salted caramel		Seleção de queijos servido com uvas, compota, aipo, frutos secos e tostas (ideal para partilha) Cheese plate served with grapes, jam, celery, dry nuts & toasts (ideal to share)	
Torta Meringata al Limone	10,00€	HB Gelati	3,75€
Torta de Limão Merengada Lemon Meringue Pie		Gelados Ice Cream	
Il Nostro Tiramisù	9,00€		
Tiramisù Tiramisu			

Temos disponível para consulta a listagem de ingredientes ou substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
We have at your disposal a list of ingredients or substances that cause food allergies or intolerances in accordance with (EU) regulation no 1169/2011 of 25/10. No dish, drink or couvert may be charged if not request or used by the customer. VAT included. In this establishment we have a complaints book.