

RISTORANTE

EMPRATA



.....

COZINHA ITALIANA AUTÊNTICA
AUTHENTIC ITALIAN DINING



Il Nostro Menu

In un ambiente contemporaneo, vivi un'esperienza gastronomica eccezionale.

Il nostro menu unisce in modo armonioso l'eleganza senza tempo ai sapori vibranti della cucina mediterranea.

Le tradizioni italiane prendono vita nel nostro forno a legna, esaltate dalla freschezza e dalla qualità dei migliori ingredienti.

.....

O nosso Menu

Num ambiente contemporâneo, desfrute de uma experiência gastronómica excepcional.

O nosso menu combina de forma harmoniosa a elegância intemporal com os sabores vibrantes da cozinha mediterrânica.

As tradições italianas ganham vida no nosso forno a lenha, elevadas pela frescura e qualidade dos melhores ingredientes.

.....

Our Menu

In a contemporary setting, enjoy an exceptional gastronomic experience.

Our menu harmoniously combines timeless elegance with the vibrant flavors of Mediterranean cuisine.

Italian traditions come to life in our wood-fired oven, enhanced by the freshness and quality of the finest ingredients.

PANE E ANTIPASTI DELLA CASA

COUVERT

Selezione di Pane, Crema di Ricotta, Olio Locale e Fiore di Sale (v)

8

Pão trigo massa mãe, pão de sementes, crackers, creme de ricotta, azeite selecionado e flor de sal
Sourdough wheat bread, seeded bread, crackers, ricotta cream, selected olive oil and fleur de sel

ANTIPASTI

ENTRADAS / STARTERS

Bresaola con Rucola e Parmigiano

22

Carne de vaca, rúcula, azeite virgem extra, parmesão
Cured beef, rocket, extra-virgin olive oil and parmesan

Crudo di Tonno, Finocchio e Limone

20

Lombo de atum curado, funcho, alcaparras, azeitonas taggiasche, limão e cebolinho
Cured tuna loin, fennel, capers, taggiasche olives, lemon and chives

Burrata, Pomodorini e Pesto (v)

19

Burrata cremosa, tomates cereja, pão crocante, rúcula e pesto
Creamy burrata, cherry tomatoes, crisp bread, rocket and pesto

Vitello Tonnato

18

Picanha laminada, molho tonatto, alcaparras, pimento piquillo
Thinly sliced rump cap, tonnato sauce, capers and piquillo peppers

Taleggio al Forno, Pomodori Semisecchi, Fichi (v)

16

Taleggio assado no forno, tomate semi seco, figos macerados e tostas finas
Oven-baked Taleggio, semi-dried tomatoes, macerated figs and crisp toasts

Uova in Purgatorio (v)

14

Ovos no forno, molho de tomate, pinsa tostada, orégãos
Oven-baked eggs, tomato sauce, toasted pinsa and oregano

Minestrone (v)

11

Caldo fortificado de legumes e parmesão, legumes da estação, ditalini e pão frito
Rich vegetable and parmesan broth, seasonal vegetables, ditalini pasta and fried bread



PINSAS

La pinsa è una versione ancestrale della pizza, realizzata con un mix speciale di farine e una lunga lievitazione, che dà vita a un impasto leggero e facilmente digeribile.

A pinsa é uma versão ancestral da pizza, feita com uma mistura especial de farinhas e longa fermentação, o que resulta numa massa leve e de fácil digestão.

Pinsa is a traditional Roman flatbread made with a unique flour blend and long fermentation, resulting in an exceptionally light, and easily digestible crust.

Prosciutto

26

Passata tomate San Marzano, fior di latte, prosciutto, rúcula, azeite virgem extra
San Marzano tomato passata, fior di latte, prosciutto, rocket and extra-virgin olive oil

Diavola (piccante)

25

Passata Tomate San Marzano, ventricina picante, Nduja, mel picante fermentado (picante)
San Marzano tomato passata, spicy ventricina, 'Nduja and fermented chilli honey (spicy)

Quattro Formaggi (v)

24

Azeite, fior di latte, taleggio, parmesão, gorgonzola
Olive oil, fior di latte, taleggio, parmesan and gorgonzola

Tonno

22

Passata tomate San Marzano, fior di latte, lombo atum em conserva, cebola, azeitona Taggiasche, orégãos
San Marzano tomato passata, fior di latte, preserved tuna loin, onion, Taggiasca olives and oregano

Margherita (v)

19

Passata tomate San Marzano, fior di latte, manjericão, azeite virgem extra
San Marzano tomato passata, fior di latte, basil and extra-virgin olive oil



PRIMI PIATTI

MASSAS / PASTA

Fettuccine al Pomodoro Piccante con Gamberoni (piccante)	29
Molho de tomate picante, tomates cereja, cebolinho e camarão tigre assado no forno (picante) <i>Spicy tomato sauce, cherry tomatoes, chives and oven-roasted tiger prawns (spicy)</i>	
Gnocchi al Forno com Funghi e Asiago (v)	27
Gnocchi de batata com cogumelos, nata, cebolinho, fior de latte e asiago <i>Potato gnocchi with mushrooms, cream, chives, fior di latte and asiago</i>	
Lasagna al Ragù	25
Folhas de lasanha artesanal, ragu de novilho desfiado, molho de tomate, bechamel, pecorino e fior di latte gratinado <i>Handmade lasagna sheets, pulled beef ragù, tomato sauce, béchamel, pecorino and gratinated fior di latte</i>	
Pappardelle al Ragù Bolognese con Stracciatella	24
Ragu de novilho, stracciatella, pecorino romano DOP e manjeriçao <i>Beef ragù, stracciatella, pecorino romano DOP and basil</i>	
Rigatoni alla Carbonara	23
Guanciale crocante, gemas de ovo, parmesão e pecorino romano DOP <i>Crispy guanciale, egg yolks, parmesan and pecorino Romano DOP</i>	
Soffi di Vento con Pesto, Stracciatella e Pinoli (v)	21
Pesto, stracciatella, pinhões torrados e manjeriçao <i>Pesto, stracciatella, toasted pine nuts and basil</i>	



SECONDI PIATTI

CARNE E PEIXE / MEAT AND FISH

Spalla di Capretto, Riso al Forno com Funghi e Asparagi (* Da Condividere)

72

Paleta de cabrito assada lentamente com arroz de forno de cogumelos e espargos (para partilhar)
Slow-roasted kid goat shoulder with mushroom and asparagus oven-baked rice (to share)

Filetto di Manzo, Polenta Croccante, Funghi e Salsa al Pepe Verde

38

Lombo de novilho, polenta crocante, cogumelo da estação e molho de pimenta verde
Beef tenderloin, crisp polenta, seasonal mushrooms and green pepper sauce

Branzino al Forno, Patate, Carciofi e Olive Taggiasche

35

Filete de robalo assado no forno a lenha com batatinhas, alcachofra, tomate cereja, azeitonas, curgete, cebola em balsâmico
Wood-fired roasted sea bass fillet with baby potatoes, artichoke, cherry tomatoes, olives, courgette and balsamic onions

Baccalà alla Messinese

34

Lombo de bacalhau de cura portuguesa, passata de tomate e manjeriço, alcaparras, azeitonas, pinhões e batatas assadas no forno com alho e ervas
Portuguese cured cod loin, tomato and basil passata, capers, olives, pine nuts and oven-roasted potatoes with garlic and herbs

Milanese di Vitello con Insalata di Rucola e Parmigiano

33

Vitela branca panada com salada de rúcula, tomates cereja, vinagre balsâmico e parmesão
Breaded white veal with rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan



DOLCI

SOBREMESA / DESSERT

Tiramisù

Savoardi, café, mascarpone e cacau

Savoardi biscuits, coffee, mascarpone and cocoa

12

Torta Tenerina, Pistacchio e Agrumi

Chocolate, citrinos e gelado de pistachio

Chocolate, citrus fruit and pistachio ice cream

12

Panna Cotta alla Vaniglia di Bourbon e Frutti di bosco

Baunilha bourbon, frutos do bosque e molho de morango

Bourbon vanilla, forest berries and strawberry sauce

11

Frutta locale al forno, Croccante di nocciole e Sorbetto al Basilico

Fruta da estação assada, avelã e sorbet manjeriço

Roasted seasonal fruit, hazelnut crunch and basil sorbet

10

Tagliata di frutta (v)

Seleção de fruta da estação laminada

Selection of sliced seasonal fruit

9

ve- vegan | v-vegetariano / vegetarian | **piccante**- picante/spicy

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il proprio cameriere prima di effettuare l'ordine.

Nessun piatto, prodotto alimentare o bevanda, incluso il coperto, può essere addebitato se non richiesto dal cliente o se non utilizzato.

Prezzi in Euro, IVA inclusa all'aliquota di legge in vigore.

Questo esercizio dispone di un libro dei reclami.

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços em Euros com IVA à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client.

Prices in Euros with VAT included.

Complaints book available.



