



INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS

Certas comidas e bebidas podem conter um ou mais dos 14 alergénios designados pelo regulamento (EU) N°1169/2011.

OS ALERGÉNIOS E PRODUTOS DESIGNADOS SÃO: (1) Cereais que contêm glúten, (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixe, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rijas, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoços, (14) Moluscos.

Se é afectado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações. Não podemos garantir a exclusão de alergénios em todas as comidas e bebidas.

FOOD ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.



Vegetariano/ Vegetarian

GLI ANTIPASTI

CAPESANTE, CAPPERI DISIDRATATI E POMODORI SECCHI 1,7,8,12,14

Vieiras, alcaparras desidratadas e pesto de tomate seco
Scallops, dehydrated capers and sun-dried pesto

27.50

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE 3,10

Presunto de parma com melão

Parma ham with melon

18.00

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI, O CLASSICO CON RUCOLA, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO 3,7,10,12

Carpaccio de novilho à moda do Cipriani ou servido
com rúcula, parmesão e balsâmico

Carpaccio of beef tenderloin Cipriani style or served
with rocket leaves, parmesan and balsamic

18.50

PARMIGIANA DI MELANZANE 7,8,9

Parmigiana de beringela gratinada com queijo parmesão,
mozzarella e tomate perfumado com manjeriço

Eggplant Parmigiana gratinated with parmesan,
mozzarella and tomato perfumed with basil

18.50

FRITTURA DI FUNGHI 1,3,7,8,10

Fritura de cogumelos

Fried Mushrooms

18.00

LE MINESTRE



MINISTRONE ALLA GENOVESE CON SALSA AL BASILICO 7,8

Sopa de legumes à moda de Génova perfumada
com molho de manjeriço

Vegetable soup Genovese style scented with basil sauce
13.00

I RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ALLA VENEZIANA

Risotto com mariscos à Veneziana
Seafood risotto Venetian style

COMO ENTRADA
AS A STARTER
16.50

COMO PRATO PRINCIPAL
AS A MAIN COURSE
23.50

LE PASTE

TAGLIOLINI VERDI GRATINATI CON PROSCIUTTO ^{1,3,7}

Tagliolini verde gratinado com fiambre e presunto
Green Tagliolini gratinéed with ham and prosciutto

COMO ENTRADA
AS A STARTER
13.00

COMO PRATO PRINCIPAL
AS A MAIN COURSE
€ 21.00



CAPPELLACCI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI IN FONDUTA E STRUSEL DI PARMIGIANO ^{1,3,7,8}

Cappellacci recheados com ricotta
e espinafres em fondue e strusel de parmesão
Stuffed cappellacci with ricotta
and spinach in fondue and parmesan strusel

COMO ENTRADA
AS A STARTER
17.00

COMO PRATO PRINCIPAL
AS A MAIN COURSE
24.00

CANNELLONI CLASSICI, CON RIPIENO DELICATO DI POLLO E VITELLO E SCAMORZA GRATINATA ^{1,3,7,9,12}

Cannelloni com recheio delicado de galinha e vitela,
gratinado com queijo scarmoza
Cannelloni with a delicate filling of chicken and veal,
gratinated with scarmoza cheese

COMO ENTRADA
AS A STARTER
17.00

COMO PRATO PRINCIPAL
AS A MAIN COURSE
24.50

LINGUINE IN SALSA D'ASTICE CON GAMBERI SALTATI ^{1,2,7,9,12}

Linguine com molho de lavagante e gambas salteadas
Linguine with lobster sauce and sautéed prawns

COMO ENTRADA
AS A STARTER
18.00

COMO PRATO PRINCIPAL
AS A MAIN COURSE
25.50

I PESCI

TONNO CON CROSTA DI SESAMO, CREMA DI PATATE E VARIETÀ DI VERDURE COTTE 4,7,11

Atum com crosta de sésamo, creme de batata e variedade de legumes
Tuna with sesame crust, potato cream and assorted vegetables
30.50

MISTO DI PESCE E FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA CON AGLIO ED ERBE AROMATICHE 2,4,14

Grelhada mista de peixe e marisco com alho e ervas
Mixed grilled fish and seafood with garlic and herbs
37.50

LE CARNI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON PURÈ DI POLENTA 7

Fígado de vitela à Veneziana com polenta cremosa
Calf's liver Venetian style with creamy polenta
26.00

CARRÉ DI AGNELLO ALLA PROVENZALE CON PATATE E FUNGHI 1,7,9,10,12

Carré de borrego à provençal com batata e cogumelos
Lamb carré Provence style with potatoes and mushrooms
39.50

DOLCI

TIRAMISÙ MODERNO CON SALSA AL CAFFÈ 3,5,7,8

Tiramisù moderno com molho de café

Modern tiramisù with coffee sauce

12.50

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA 1,3,7

Crème brûlée de baunilha

Crème brûlée with vanilla

11.50

SORBETTI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE 3,7

Sorvetes e gelados artesanais

Homemade sorbets and ice-creams

11.50

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI 1,3,7,8,11,12

Seleção de queijos Italianos

Selection of Italian cheeses

16.50