



# MENU

2019

# GLI ANTIPASTI

## **BRUSCHETTA DI POMODORO E MOZZARELLA**

Bruschetta de tomate e mozzarella  
Bruschetta à la tomate et mozzarella  
Tomato and mozzarella bruschetta  
Tomaten und Mozzarellabruschetta  
€ 8,00

## **BRUSCHETTA CON RICOTTA, CAPPERI E OLIVE**

Bruschetta com ricotta, alcaparras e azeitonas  
Bruschetta à la ricotta, câpres et olives  
Bruschetta with ricotta, capers and olives  
Bruschetta mit Ricotta, Kapern und Oliven  
€ 8,00

## **BRUSCHETTA CON AVOCADO, POMODORO E ACETO BALSAMICO**

Bruschetta com abacate, tomate e balsâmico  
Bruschetta à l'avocat, tomate et balsamique  
Bruschetta with avocado, tomato and balsamic  
Bruschetta mit Avocado, Tomato und Balsamico  
€ 8,00

## **BRUSCHETTA CON PESCE SPADA AFFUMICATO**

Bruschetta com espadarte fumado  
Bruschetta à l'espadon fumé  
Bruschetta with smoked swordfish  
Bruschetta mit geräuchertem Schwertfisch  
€ 9,50

## **GAMBERI MARINATI CON CIPOLLE, PINOLI E UVETTA**

Gambas marinadas com cebola, pinhões e passas  
Crevettes marinées aux oignons, pignons et raisins secs  
Marinated prawns with onions, pine nuts and raisins  
Marinierte Garnelen mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen  
€ 27,50

## **PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE**

Presunto de Parma com melão  
Jambon de Parme avec melon  
Parma ham with melon  
Parmaschinken mit Melone  
€ 18,00

## **CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI, O CLASSICO CON RUCOLA, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO**

Carpaccio de novilho à moda do Cipriani ou servido com rúcula,  
parmesão e balsâmico  
Carpaccio de boeuf à la mode Cipriani ou servi avec roquette,  
parmesan et balsamique  
Carpaccio of beef tenderloin Cipriani style or served with rocket leaves,  
Parmesan and balsamic  
Rindfleischcarpaccio nach Cipriani Art oder serviert mit Ruccula,  
Parmesan und Balsamico  
€ 18,50



Piatto vegetariano - Prato vegetariano - Mets végétariens - Vegetarian dish - Vegetarische Gerichte

Tasse incluse / Taxas incluídas / Taxes incluses / Taxes included / Steuern inbegriffen

# GLI ANTIPASTI

## **GRANCHIO ALLA VENEZIANA CON SALSA DI LIMA E RAFANO SU LETTO DI AVOCADO**

Caranguejo à Veneziana com molho de lima e rábano sobre abacate  
Crabe à la Vénitienne à la sauce de citron vert et raifort sur avocat  
Crab Venetian style with lime sauce and horseradish on avocado  
Krebs nach Venezianischer Art mit Limette und Meerrettichsauce auf Avocado  
€ 28,00



## **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Parmigiana de beringela gratinada com queijo parmesão,  
mozzarella e tomate perfumado com manjeriçã  
Parmigiana d'aubergine gratinée au parmesan,  
mozzarella et tomate parfumée au basilic  
Eggplant Parmigiana gratinated with parmesan,  
mozzarella and tomato perfumed with basil  
Auberginen-Parmigiana, gratiniert mit Parmesan,  
Mozzarella und Tomate, parfümiert mit Basilikum  
€ 18,50



## **MILLE FOGLIE DI PATATE E VERDURE PROFUMATE CON SANTOREGGIA E SALSA DI FAVE**

Mil-folhas de batata e legumes perfumados com segurelha e molho de favas  
Mille-feuilles de pommes de terre et légumes parfumées à la sarriette et à la sauce de fèves  
Potato and vegetable mille-feuilles scented with savoury and broad beans sauce  
Kartoffeln- und Gemüse Mille-Feuilles, parfümiert mit Bohnenkraut und Saubohnensauce  
€ 17,00



Piatto vegetariano – Prato vegetariano – Mets végétariens – Vegetarian dish – Vegetarische Gerichte

Tasse incluse / Taxas incluídas / Taxes incluses / Taxes included / Steuern inbegriffen

# LE MINESTRE



## **MINISTRONE ALLA GENOVESE CON SALSA AL BASILICO**

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

Soupe de légumes à la mode Gênes parfumée à la sauce au basilic

Vegetable soup Genovese style scented with basil sauce

Gemüsesuppe nach Genueser Art parfümiert mit Basilikumsauce

€ 13,00

## **ZUPPA DI MELONE CON PROSCIUTTO DI PARMA DISIDRATATO**

Sopa de melão com presunto de Parma desidratado

Soupe de melon au jambon de Parme déshydraté

Melon soup with dehydrated parma ham

Melonensuppe mit getrocknetem Parmaschinken

€ 15,00

## **CREMA DI PISELLI E MENTA CON SEPIE SALTATE**

Crema de ervilhas e hortelã com choco salteado

Crème de petits pois et menthe à la seiche sautée

Cream of peas and mint with sautéed cuttlefish

Erbsencreme und Minze mit sautiertem Tintenfisch

€ 15,00



Piatto vegetariano – Prato vegetariano – Mets végétariens – Vegetarian dish – Vegetarische Gerichte

Tasse incluse / Taxas incluídas / Taxes incluses / Taxes included / Steuern inbegriffen

# I RISOTTI

## **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ALLA VENEZIANA**

Risotto com mariscos à Veneziana  
Risotto aux fruits de mer à la Vénitienne  
Seafood risotto Venetian style  
Meeresfrüchterisotto nach venezianischer Art

AS A STARTER

€ 16,50

AS A MAIN COURSE

€ 23,50

## **RISOTTO AL PROSECCO E QUAGLIA MANTECATO AL BURRO**

Risotto com prosecco amanteigado e codorniz  
Risotto au prosecco beurré et caille  
Risotto with buttered prosecco and quail  
Risotto mit gebuttertem Prosecco und Wachteln

AS A STARTER

€ 18,50

AS A MAIN COURSE

€ 26,00



## **RISOTTO PRIMAVERA**

Risotto primavera  
Risotto Printemps  
Spring risotto  
Frühlingsrisotto

AS A STARTER

€ 16,50

AS A MAIN COURSE

€ 23,50



Piatto vegetariano - Prato vegetariano - Mets végétariens - Vegetarian dish - Vegetarische Gerichte

Tasse incluse / Taxas incluídas / Taxes incluses / Taxes included / Steuern inbegriffen

# LE PASTE



## **TAGLIOLINI VERDI CON RAGOÛT VEGETALE**

Tagliolini verde com ragoût de legumes

Tagliolini vert au ragoût de légumes

Green tagliolini with vegetable ragoût

Grüne Tagliolini mit Gemüseragout

AS A STARTER

€ 13,00

AS A MAIN COURSE

€ 19,50



## **CAPPELLACCI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI IN FONDUTA E STRUSEL DI PARMIGIANO**

Cappellacci recheados com ricotta e espinafres em fondue e strusel de parmesão

Cappellacci farci à la ricotta et épinards en fondue et strusel au parmesan

Stuffed cappelacci with ricotta and spinach in fondue and parmesan strusel

Gefüllte Cappelacci mit Ricotta und Spinat in Fondue und Parmesanstrusel

AS A STARTER

€ 17,00

AS A MAIN COURSE

€ 24,00

## **CANNELLONI CLASSICI, CON RIPIENO DELICATO DI POLLO E VITELLO E SCAMORZA GRATINATA**

Cannelloni com recheio delicado de galinha e vitela,

gratinado com queijo Scarmozza

Cannelloni maison délicatement farci au poulet et au veau,

gratiné au fromage Scarmozza

Home-made cannelloni with a delicate filling of chicken and veal,

gratinated with Scarmozza cheese

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Hähnchen und Kalbsfleisch,

gratinert mit Scarmozzakäse

AS A STARTER

€ 17,00

AS A MAIN COURSE

€ 24,50

## **LINGUINE IN SALSA D'ASTICE CON GAMBERI SALTATI**

Linguini com molho de lavagante e gambas salteadas

Linguini avec une sauce homard et crevettes sautées

Linguini with lobster sauce and sautéed prawns

Linguini mit Hummersauce und sautierte Garnelen

AS A STARTER

€ 18,00

AS A MAIN COURSE

€ 25,50

## **CASERECCE CON SALSA BOLOGNESE DI VITELLO BIANCO E FUNGHI**

Caserecce com bolonhesa de vitela branca e cogumelos

Caserecce à la bolognaise de veau et champignons

Caserecce with white veal bolognese and mushrooms

Caserecce mit weißem Kalbfleisch Bolognese und Pilzen

AS A STARTER

€ 16,50

AS A MAIN COURSE

€ 23,50



Piatto vegetariano - Prato vegetariano - Mets végétariens - Vegetarian dish - Vegetarische Gerichte

Tasse incluse / Taxas incluídas / Taxes incluses / Taxes included / Steuern inbegriffen

# I PESCI

## **TONNO CON CROSTA DI SESAMO, CREMA DI PATATE E VARIETÀ DI VERDURE COTTE**

Atum com crosta de sésamo, creme de batata e variedade de legumes  
Thon à la croûte de sésame, crème de pommes de terre et légumes variés  
Tuna with sesame crust, potato cream and assorted vegetables  
Thunfisch mit Sesamkruste, Kartoffelcreme und gemischtes Gemüse  
€ 30,50

## **BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA**

Robalo all'acqua pazza  
Loup de mer all'acqua pazza  
Sea bass all'acqua pazza  
Wolfsbarsch all'acqua Pazza  
€ 38,50

## **FILETTO DI ROMBO LISCIO, CON PURÈ DI PATATE, SFORMATO DI POMODORO E ASPARAGI ALLA CON SALSA AL LIMONCELLO**

Filete de rodovalho, puré de batata, tomate e flan de espargos com molho de limoncello  
Filet de barbue, purée aux pommes de terre, tomate et flan d'asperges à la sauce limoncello  
Brill fillet, potato puree, tomato and asparagus flan with limoncello sauce  
Meerbuttfilet, Kartoffelpüree, Tomaten-Spargel-Flan mit Limoncello-Sauce  
€ 41,50

## **MISTO DI PESCE E FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA CON AGLIO ED ERBE AROMATICHE**

Grelhada mista de peixe e marisco com alho e ervas  
Mélange de poisson grillé et fruits de mer avec ail et fines herbes  
Mixed grilled fish and seafood with garlic and herbs  
Gemischter gegrillter Fisch und Meeresfrüchte mit Knoblauch und Kräutern  
€ 37,50

# LE CARNI

## **FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON PURÈ DI POLENTA**

Fígado de vitela à Veneziana com polenta cremosa  
Foie de veau à la vénitienne à la polenta crémeuse  
Calf's liver Venetian style with creamy polenta  
Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Sahnepolenta  
€ 26,00

## **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

Tagliata de novilho com rúcula e fatias de parmesão  
Tagliata de boeuf à la roquette et tranches de parmesan  
Beef tagliata with rocket and parmesan slices  
Rindsfleisch-Tagliata mit Rucola und Parmesan-Schnitten  
€ 38,50

## **SUPREMA DI ANATRA CON MIRTILLI GLACÉ, ROSTI DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE**

Supremo de pato com mirtilos glaceados, batata rosti e legumes da estação  
Suprême de canard aux myrtilles glacées, rösti de pommes de terre et légumes de saison  
Duck breast with glazed blueberries, potato rosti and vegetables in season  
Entenbrust mit glasierten Heidelbeeren, Kartoffelrösti und Saisongemüse  
€ 33,50

## **CARRÉ DI AGNELLO ALLA PROVENZALE CON PATATE E FUNGHI**

Carré de borrego à provençal com batata e cogumelos  
Carré d'agneau à la provençale aux pommes de terre et champignons  
Lamb carré Provence style with potatoes and mushrooms  
Lammkarree nach Provenzalischer Art mit Kartoffeln und Pilzen  
€ 39,50



# DOLCI

## **TIRAMISÙ MODERNO CON SALSA AL CAFFÈ**

Tiramisù moderno com molho de café  
Tiramisù moderne à la sauce café  
Modern tiramisù with coffee sauce  
Modernes Tiramisù mit Kaffeesauce  
€ 12,50

## **CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA**

Crème brûlée de baunilha  
Crème brûlée à la vanille  
Crème brûlée with vanilla  
Crème Brûlée mit Vanille  
€ 11,50

## **CIOCCOLATO MOLLE CON GELATO AI FIORI DI LATTE**

Fofo de chocolate com gelado de flor de leite  
Moelleuse au chocolat à la glace de fleur de lait  
Fluffy chocolate with milk flower ice-cream  
Schaumige Schokolade mit Milchblumeneis  
€ 11,50

## **CASSATA SEMIFREDDA CON SALSA DI CIOCCOLATO AMARO**

Cassata semifria com molho de chocolate amargo  
Cassata semi-froide à la sauce au chocolat amer  
Cassata parfait with bitter chocolate sauce  
Cassata-Parfait mit bitterer Schokoladensauce  
€ 11,50

## **TORTA DI MELE CON CREMA ALLA VANIGLIA E GELATO ALLA FAVA TONKA**

Tarte de maçã com creme de baunilha e gelado de fava tonka  
Tarte de pommes à la crème vanille et glace à la fève tonka  
Apple pie with vanilla cream and tonka bean ice-cream  
Apfelkuchen mit Vanillecreme und Tonkabohneneis  
€ 11,50

## **SORBETTI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE**

Sorvetes e gelados da nossa produção  
Glaces et sorbets maison  
Homemade sorbets and ice-creams  
Hausgemachte Sorbets und Eis  
€ 11,50

## **SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI**

Seleção de queijos italianos  
Sélection de fromages italiens  
A selection of Italian cheeses  
Eine Auswahl von italienischem Käse  
€ 16,50

## **Informação sobre alergias alimentares**

Estimado cliente,

Alguns pratos contêm um ou mais dos 14 alérgenos como designados pela UE.

Os 'alérgenos designados' são: aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, tremoços, leite, moluscos, mostarda, frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecan, castanha do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia), amendoim, sementes de sésamo, soja e dióxido enxofre ou sulfitos.

Se é afectado por alguma das situações acima, por favor avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações.

## **Information sur Allergies Alimentaires**

Cher client,

Certains plats contiennent un ou plusieurs des 14 allergènes tels que désignés par l'UE.

Les 'allergènes désignés' sont: céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), arachides, graines de sésame, soja et de anhydride sulfureux ou sulfites.

Si vous êtes concerné par l'un des ci-dessus, s'il vous plaît aviser notre personnel avant de commander ou demander des informations complémentaires.

## **Food Allergy Information**

Dear guest,

Certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by the EU.

The 'designated allergens' are: celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupine, milk, molluscs, mustard, nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia), peanuts, sesame seed, soya and sulphur dioxide or sulphites.

If you are affected by any of the above, then please notify our staff before ordering or ask for further information.

## **Lebensmittel-Allergie-Informationen**

Sehr geehrter Gast,

Bestimmte Gerichte enthalten eine oder mehrere der 14 von der EU bezeichneten Allergene.

Die 'bezeichneten Allergene' sind: Sellerie, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Lupine, Milch, Weichtiere, Senf, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia), Erdnüsse, Sesam, Soja, Schwefeldioxid und Sulphite.

Wenn Sie von einer Allergie, der oben genannten Inhaltsstoffe betroffen sind, dann bitten wir Sie, unsere Mitarbeiter, vor der Bestellung zu fragen.