

# MEZOGIORNO

<b>Grissini</b>	1
<b>Pão</b>	1,2

## ANTIPASTI

<b>Bruschette Campania</b>	4,5
pão de Mafra, tomate cacho e cereja, alho, manjeriçã e orégãos	
<b>Bruschette Verdure</b>	5,5
pão de Mafra, tomate cacho, alho, beringela, courgette, pimentos vermelhos, rúcula e orégãos	
<b>Caponata</b>	6,5
beringela frita, azeitonas verdes, alcaparras, tomate e amêndoas laminadas	
<b>Parmigiana di Melanzane</b>	8,5
beringela, mozzarella ralada, parmesão, molho de tomate e manjeriçã	
<b>Gamberetti saltati</b>	12,5
gambas salteadas, vinho branco, sumo de limão, pimenta-malagueta fresca, coentros e puré de aipo bolbo	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	11
lombo de Novilho, rúcula, lascas de parmesão e molho Cipriani	
<b>Crudo di Parma &amp; Burrata</b>	14
presunto de Parma, burrata e manjeriçã	

## INSALATE

<b>Caprese</b>	7,5
tomate fresco, mozzarella di bufala DOP, azeite, orégãos e manjeriçã	
<b>Caesar ai Gamberi</b>	13,5
alface romana, croutons, bacon, parmesão, molho Caesar e camarão	
<b>Caesar con Pollo</b>	11
alface romana, croutons, bacon, parmesão, molho Caesar e frango	
<b>Nizzarda</b>	15,5
alface romana, feijão Quénia, anchovas, batata, tomate cereja, ovo cozido, azeitonas Riviére e atum fresco	
<b>Spinacina</b>	8,5
alface romana, folhas de espinafre fresco, maçã Granny Smith, parmesão, nozes, vinagrete e mel	
<b>Quinoa e Calamari</b>	12,5
mistura de três quinoas, pimenta-malagueta fresca, cebola roxa, funcho bolbo, vinagrete de vinho tinto e lula fresca	

## PASTA

<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b>	16
miolo de amêijoa e mexilhão, camarão, lulas frescas, coentros e caldo de camarão	
<b>Cannelloni Verdi</b>	13
espinafres, ricotta, parmesão e molho béchamel	
<b>Tagliatelle Carbonara</b>	12
speck di asiago, parmesão, nata e gema	
<b>Gnocchi al Pomodoro</b>	9
molho de tomate, manjeriçã e parmesão	
<b>Lasagna Bolognese</b>	14
molho de tomate com parmesão e mozzarella ralada	

## PIZZE

<b>Marinara</b>	9,5	<b>Burratina</b>	13,5
tomate, alho e orégãos		tomate, burrata di bufala DOP e manjeriçã	
<b>Margherita</b>	10,5	<b>Capricciosa</b>	12,5
tomate, mozzarella e manjeriçã		tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos e azeitonas	
<b>Puttanesca</b>	11,5	<b>Bufalotta</b>	14
tomate, anchovas, alcaparras, azeitonas e orégãos		tomate, mozzarella di bufala fumada DOP e manjeriçã	
<b>Siciliana</b>	13,5	<b>Mezzogiorno</b>	14,5
tomate, mozzarella di bufala fumada e beringela		tomate, mozzarella, presunto de Parma, rúcula e parmesão	
<b>Calabrese</b>	13,5	<b>Brigante</b>	15,5
tomate, mozzarella, salame picante e cebola roxa		tomate, burrata, salame picante e manjeriçã	
<b>Nostromo</b>	12,5	<b>4 formaggi</b>	13
tomate, mozzarella, atum e cebola roxa		mozzarella, emmental, gorgonzola e parmesão	
<b>Porcina</b>	13,5	<b>Mediterraneo</b>	14,5
tomate, mozzarella e cogumelos porcini		tomate, tomate cereja, mozzarella, camarão, rúcula e parmesão	
<b>Ortolana</b>	13,5		
tomate, mozzarella, beringela, courgette e alcachofras			
<b>Montanara</b>	13,5		
tomate, mozzarella, salame picante e cogumelos			

## CALZONI

<b>Rustico</b>	14	<b>Sud</b>	14
tomate, mozzarella, fiambre, ovo e requeijão		tomate, mozzarella, salame picante e beringela	





## RISOTTI

<b>Risotto ai Funghi Porcini</b>	14	<b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>	16
mistura de cogumelos brancos, portobello e porcini, salsa, parmesão e azeite de trufa		camarão, espargos verdes e coentros	

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	4,5	<b>Cheesecake alla fragola</b>	6
<b>Tiramisù</b>	5		
<b>Crêpe Nutella</b>	5	<b>Coppa di Gelati e Sorbetti 2 sabores</b>	4
com gelado de baunilha		pêssego, morango, maracujá, nutella, baunilha	

**EXTRAS** Mozzarella; Ovo; Rúcula; Alcachofras; Azeitonas; Fiambre; Cogumelos 1 Camarão; Presunto; 2

 massa fresca  vegan  vegetariano  picante

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor.

## PROSECCO

### ALLA SPINA

Flute	4
1/2 L	9,5
1 L	16

### CON SORBETTO

morango, pêsego, maracujá, limão	
1/2 L	11,5
1 L	19

## VINO

### SPUMANTE

Lambrusco DOC Emilia-Romagna		18
------------------------------	--	----

### BIANCO

Pinot Grigio Terre Magre Friuli	15cl 4,5	75cl 19,5
---------------------------------	----------	-----------

Somentes . O abrigo da Passarela Dão	15cl 3,5	75cl 15
--------------------------------------	----------	---------

### VERDI

Casa de Canhotos Alvarinho	15cl 4,5	75cl 18,5
----------------------------	----------	-----------

### ROSSI

Pinot Nero Terre Magre Friuli	15cl 4,5	75cl 20,5
-------------------------------	----------	-----------

Somentes . O abrigo da Passarela Dão	15cl 3,5	15
--------------------------------------	----------	----

Quinta de Santa Eufémia Douro		18
-------------------------------	--	----

Parceria Berry's & Viteno Douro		18,5
---------------------------------	--	------

Monte de João Martins Alentejo		17
--------------------------------	--	----

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	5
Aperol e Espumante	

<b>Bellini</b>	6
Espumante e pêsego	

<b>Caipirinha</b>	8
Cachaça, lima e açúcar	

<b>Caipiroska de Morango</b>	9
Vodka, lima, açúcar e morango	

<b>Mojito</b>	8
Rum branco, lima, hortelã, açúcar e soda	

<b>Margarita</b>	8
Tequila, Cointreau e limão	

### EMENTAS DIGITAIS | DIGITAL MENUS

[bit.ly/3fJMnRO](https://bit.ly/3fJMnRO)

Aceda ao link para consultar as ementas digitais:  
Principal | Vinhos e Bar

Access the link to consult the digital menus:  
Main | Wine & Bar

Wifi: Mezzogiorno | Pass: mezzogiorno

