



IL MERCATO DI CHIESA

A gastronomia italiana é uma paisagem de ideias e sensações que, quando provocadas, nos lavam a alma e aprisionam os sentidos. No Il Mercato di Chiesa, cada produto revela uma verdade e cada verdade renova a descoberta de sabores e experiências sempre genuínos. A verdade e a frescura dos nossos ingredientes DOP conjugam-se com a leveza, o processo de fermentação e a cozedura das massas Caputo que trazem o selo de Nápoles.

Exclusivos dos pomares vulcânicos, que crescem à sombra do Vesúvio, os tomates San Marzano são como filhos que adoptámos para a vida e que aprendemos a saborear nas nossas cozinhas e nos nossos fornos. Mais a búfala da Campania, todos juntos, numa família divertida e criativa que tem como objetivos propor o desfrute da melhor cozinha italiana e os benefícios mais sofisticados impostos pelos cuidados com a saúde de hoje.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA





COUVERT

couvert

GRISSINI

1²⁵

LE ZUPPE

sopas

CREMA DI VERDURE AL MERCATO 

Crema de legumes à Mercato com parmesão

4⁰⁰ 

CREMA DI POMODORI CON CROSTINI E UOVO QUAGLIA

Crema de tomate com croutons e ovo de codorniz

4⁷⁰

 Gluten free |  Vegetariana

Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

ANTIPASTI & INSALATE

aperitivos e saladas

FOCACCIA AL ROSMARINO

Focaccia com alecrim

6⁵⁰ 

FOCACCIA ALL'OLIO, AGLIO E POMODORO SECCO

Focaccia de azeite, alho e tomate semi-seco

7²⁰ 

FOCACCIA AL PROSCIUTTO E POMODORO SECCO CON CREMA DI PARMIGIANO

Focaccia de presunto e tomate seco com creme de parmesão

7⁹⁵

BRUSCHETTA CAPRI

Bruschetta de tomate, mozzarella com pasta de azeitonas pretas

7²⁰ 

BRUSCHETTA TRILOGIA DI SAPORI

Bruschetta de tomate confitado, presunto de Parma e burrata

7⁹⁵

BURRATA CON POMODORINI CONFIT E BASILICO

Burrata com tomate cherry confitado e manjeriço

13⁶⁰ 

ARANCINI ALL'AMATRICIANA IN SALSA DI POMODORO, CREMA DI PECORINO, POLVERE DI PANCETTA E SALVIA CROCCANTE

Arancini all'amatriciana em molho de tomate, creme de pecorino, pó de pancetta e salvia crocante

7²⁰

MORTADELLA BOLOGNA POLENTA CROCCANTE CON MOZARELLA AFFUMICATA E SALDA DI POMODORO DOLCE

Polenta crocante, mortadela de Bolonha com mozzarella fumada e molho de tomate agri-doce

13⁵⁰

CARPACCIO DI VITELLO, PESTO ALLA GENOVESE, SCAGLIE DI PARMIGIANO CON CAPPERI FRITTI E PINOLI CON CROSTINI AROMATIZZATI AL POMODORO

Carpaccio de novilho, molho pesto Genovese, lascas de parmesão com alcaparras fritas, pinhões e tostas aromatizadas com tomate

12⁵⁰

INSALATA DI BURRATA CON PESTO ELLE ERBE, INSALATA DI BARBABIETOLE SOTTACETO, CETRIOLI CON POMODORO

Salada de burrata com pesto de ervas, salada de conserva de beterraba e pepino com tomate

13⁸⁰ 

INSALATA CAESAR AL GAMBERETTI

Salada César de camarão com bacon crocante, anchovas e croutons

14⁵⁰

INSALATA CAESAR AL POLLO CON MELA VERDE E ACCIUGHE

Salada César de frango com maçã verde, anchovas e croutons

13⁹⁰

 **Piatto cucinato nel nostro forno a legna | Prato cozinhado no nosso forno a lenha**

 **Vegetariana**

LE PASTA

massas

- LASAGNA DI CARNE ALLA BOLOGNESE**   **13⁹⁰**
Lasagna de carne à bolonhesa com molho de pesto de manjericão e tomate confitado
- LASAGNA DI CODA ALLA VACCINARA IN PADELLA CON CREMA DI PARMIGIANO E SALSA DI POMODORO**   **13⁸⁰**
Lasanha de rabo de boi com creme de parmesão e molho de tomate
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** **14²⁰**
Spaghetti à carbonara com gema de ovo, guanciale, bacon crocante, parmesão e salsa
- SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** **13⁹⁰**
Spaghetti à bolonhesa com ragù e parmesão
- FETTUCCINE ALLA MARGHERITA CON BURRATA E PARMIGIANO**  **14²⁰** 
Fettuccine alla margherita com burrata e parmesão
- RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI E NOCI AL POMODORO E BASILICO**  **14⁵⁰** 
Ravioli de ricotta, espinafres e nozes, molho de tomate e manjericão
- RAVIOLI DI VITELLA E FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO**  **15⁵⁰**
Ravioli de vitela e cogumelos perfumados com creme de trufa e parmesão
- GAMBERI ALLA BULHÃO PATO CON GNOCCHI DI PATATE DOLCI VIOLA E CREMA PASTINCA**  **15⁸⁰**
Camarão à Bulhão Pato com gnocchi de batata doce roxa e creme de pastinaca
- SPAGHETTONI CON CREMA AL PECORINO, FUNGHI DEL BOSCO E PANCETTA ARROTOLATA CROCCANTE**  **14⁶⁰**
Spaghettoni com cremoso de pecorino, cogumelos do bosque e pancetta crocante
- TAGLIOLINI AL GAMBERETTI AROMATIZZATI COM LATTE DI COCO E LIME**  **14⁹⁵**
Tagliolini com camarão aromatizado com leite de coco e lima
- RAVIOLI DI PASTA VERDE, RIPIENI DI RICOTTA E FOGLI CONFIT AL TARTUFO, SALSA BIANCA E NOSSIOLE**  **15⁵⁰** 
Ravioli de massa verde, recheio de ricotta e alho francês confitado com trufa, molho branco e avelã

 Vegetariana

 Piatto cucinato nel nostro forno a legna | Prato cozinhado no nosso forno a lenha

 Pasta fresca fatta in casa tutti i giorni | Massas frescas produzidos diariamente na nossa cozinha

Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

RISSOTTI

risottos



Todos os risottos têm a opção sem lactose

RISOTTO CON FUNGHI MISTI SALTATI ALL'AGLIO E ROSMARINO MANTECATO AL TARTUFO

13⁹⁰ 

Risotto de cogumelos frescos salteados com alho e alecrim e creme de trufa

RISOTTO ALLA LIMA VERDE, SALMONE AFFUMICATO E CREMA DI CAIPIRINHA

15⁵⁰

Risotto verde de lima, salmão fumado e creme de caipirinha

RISOTTO NERO CON GAMBERI, ZOTOLO E POMODORINI CONFIT

15⁵⁰

Risotto nero com camarão, lulas baby e tomate confitado

DAL MARE E DALLA TERRA

do mar e da terra

COTOLETTINE ALLA MILANESE CON TAGLIOLINI ALL'OLIO, AGLIO E PEPERONCINO

16²⁰ 

Bifinhos de Novilho panados à milanesa com tagliolini em azeite, alho, malagueta e parmesão

BISTECCA DI MANZO IN PADELLA, SALSA PORTOGHESE E UOVO CON PATATINE FRITTE

16⁷⁰

Bife de novilho na frigideira, molho à portuguesa e ovo com batata frita

TATAKI DI TONNO, TEXTURE DI AVOCADO, LEGUMI AL FORNO E PASTINACA CROCCANTE

15⁹⁰

Tataki de Atum, texturas de abacate, legumes no forno e chervil crocante



Gluten free |  Vegetariana |  Picante



Pasta fresca fatta in casa tutti igiorni | Massas frescas produzidos diariamente na nossa cozinha



Piatto cucinato nel nostro forno a legna | Prato cozinhado no nosso forno a lenha

Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.



PIZZAS

pizzas



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

IL MERCATO - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI FRESCHI, PARMIGIANO

14²⁰ 🌶️

Tomate, mozzarella, fiambre, salame picante, cogumelos frescos e parmesão

PER AMICI - POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

14¹⁰

Tomate, mozzarella, rúcula, presunto de Parma e parmesão lascado

CACCIO PEPE - BRESAOLA E FUNGHI SELVATICI

13⁸⁰

Crema de pecorino e pimenta preta com bresaola e cogumelos selvagens

MARGHERITA - POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BASILICO

12⁵⁰ 🌿

Tomate, mozzarella fior di latte e manjericão

MARINARA - POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO D'OLIVA E BASILICO

10⁵⁰ 🌿

Tomate, alho, orégãos, azeite e manjericão (sem queijo)

🌿 Vegetariana | 🌶️ Picante

Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	13⁹⁰
Tomate, mozzarella, fiambre e cogumelos frescos	
MARGHERITA D.O.P - POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P DELLA CAMPANIA, PARMIGIANO, BASILICO E OLIO EXTRA D'OLIVA	14²⁰ 
Tomate, mozzarella di Bufala D.O.P della Campania, parmesão, manjeriçao e azeite extra virgem	
DIAVOLA - POMODORO, MOZZARELLA, VENTRICINA, PARMIGIANO E BASILICO	13⁹⁰ 
Tomate, mozzarella, ventricina, parmesão e manjeriçao	
QUATTRO FORMAGGI - GORGONZOLA, MOZZARELLA, FONTINA E GRANA PADANO	14²⁰ 
Gorgonzola, mozzarella, fontina e grana padano	
VEGETARIANA - MOZZARELLA, BROCCOLI, ASPARAGO, FUNGHI, POMODORO E CIPOLLA VIOLA	13²⁰ 
Mozzarella, bróculos, espargos, cogumelos, tomate e cebola roxa	
CALZONE - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E POMODORINI CIGLIEGINA	13⁹⁰
Tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos e tomate-cereja (pizza fechada)	
BIANCA- PANNA E FIOR DI LATTE, MORTADELLA E PISTACCHIO	13⁵⁰
Crema de parmesão e mozzarella, mortadela e pistacho	
DAMA ROSSA - POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE, SALAMINO PICCANTE E ROSMARINO	13⁸⁰ 
Tomate, mozzarella fior di latte, tomate seco, azeitonas de taggiasche, salame picante e alecrim	
PIZZA MI AMORE - POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, FUNGHI FRESCHI SALTATI AL ROSMARINO E CREMA DI PARMIGIANO	13⁴⁰ 
Tomate, mozzarella, manjeriçao, cogumelos frescos saltados em alecrim e cremoso de parmesão	
PIZZA PESTO E BURRATA - PESTO GENOVESE, BURRATA, POMODORI SEMI-SECCHI, BASILICO, PARMIGIANO	14²⁰ 
Pesto, burrata, tomate semi-seco, manjeriçao e parmesão	



Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

PIZZA DI AUTORE

pizza de autor

ARROTOLATA SPECIAL - MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SEMISECCHI, PESTO GENOVESE E OLIVE

Mozzarella fior di latte, tomate seco, pesto e azeitonas (pizza enrolada)

14⁸⁰ 

DALLA TERRA - CREMA DI TARTUFO BIANCO, BRESAOLA, MOZZARELLA, FUNGHI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Crema de trufa branca, bresaola, mozzarella, cogumelos, rúcula e parmesão lascado

16⁷⁰

INGREDIENTI EXTRA

ingredientes extra

SALAME PICCANTE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI FRESCHI, OLIVE, RUCOLA, POMODORO

Salame picante, mozzarella, fiambre, cogumelos frescos, azeitonas, rúcula, tomate-cereja, manjeriço

1⁵⁰

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, PESTO, PARMIGIANO, ACCIUGHE, BRESAOLA, POMODORO SECCO, CREMA DI TARTUFO, FONTINA, GORGONZOLA, VENTRICINA, SPECK, CARCIOFO, TONNO, GUANCIALE, SPINACI

Mozzarella fior di latte, presunto de Parma, pesto, parmesão, anchovas, bresaola, tomate seco, creme de trufa, fontina, gorgonzola, ventricina, speck, alcachofra, atum, bacon, espinafres

2⁰⁰

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P, BURRATA

DOP mozzarella de búfala, burrata

3⁰⁰



Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 January. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

I DOLCI

doces

CLASSICO TIRAMISU Tiramisú clássico	5⁷⁰
CROSTATATA DI MELE ALLA CANNELLA CON GELATO DI VANIGLIA Crumble de maçã e canela com gelado de baunilha	5⁸⁰
PANNA COTTA CON CHUTNEY DI ANANAS CON GRANITA AL MOJITO Panna cotta com chutney de abacaxi com granizado de mojito	4⁸⁰
NOCCIOLATE CREMOSE E PRALINE ALLA NOCCIOLA Nocciolate cremoso e pralinê de avelã	5⁵⁰
TORTA CALDA E CREMOSA ALLA NUTELLA CON GELATO ALLA VANIGLIA Bolo cremoso quente de Nutella com gelado de baunilha	5⁸⁰
ABACAXI AL LIMONCELLO E SPEZIE Abacaxi marinado com limoncello e especiarias	4²⁰
GELATO AL LIMONE E LIME, VANIGLIA, FRAGOLA 1 bola de gelado (lima-limão ou baunilha ou morango) 2 bolas de gelado (lima-limão ou baunilha ou morango)	3⁹⁰ 4⁸⁰
PIZZA DOLCE ALLA NUTELLA Pizza doce com Nutella	8⁸⁰ 2 pax



BAR

Cocktails

MORANGOSKA	7⁰⁰
CUBA LIBRE	7⁰⁰
MOJITO	7⁰⁰
MOJITO COM MANJERICÃO	8⁰⁰
CAIPIRINHA	7⁰⁰
CAIPIROSKA	7⁰⁰
MARGUERITTA	7⁰⁰
DAIQUIRI	7⁰⁰
STRAWBERRY DAIQUIRI	7⁰⁰
IRISH COFFEE	7⁰⁰
APEROL	7⁵⁰

Alergias e intolerâncias alimentares – Se é alérgico a algum alimento, por favor, informe-se junto da nossa equipa – Regulamento nº 1169/11. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2005 de 16 de janeiro. Agradecemos que confira a sua fatura. Todos os preços já incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. | Food allergies and intolerances – if you are allergic to any food, please inform yourself, with our team – Regulation No. 1169/11. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not true requested by the customer or by the customer is unused - Article 135, paragraph 3 of Degree Law 10/2015 of 16 january. Please check your invoice. All prices already include VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints book.

BAR

Gin

GORDON LONDON GIN	7⁵⁰
TANQUERAY LONDON GIN	8⁰⁰
BOMBAY SAPPHIRE LONDON GIN	8⁵⁰
HENDRICK'S SCOTCH GIN	9⁵⁰

VINHOS

Rosé Portugueses

VALLE PRADINHOS (TRÁS-OS-MONTES) **14⁹⁰**

Jovem, com excelente intensidade e complexidade em que sobressaem os frutos vermelhos silvestres maduros e os frutos de árvore, além de ligeiras notas florais. Elaborado a partir das castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz (Tempranillo).

QUINTA DA ALORNA ROSÉ (TEJO) **13⁹⁰**

É um vinho elaborado a partir das castas Tinta Roriz e Syrah. Cor rosada, aroma a frutos vermelhos predominando as cerejas. Sabor intenso, frescura complementada com os aromas a frutos vermelhos. O final de boca é fresco e delicado. O seu sabor é ideal para acompanhar aperitivos, saladas, sushi e comida mediterrânea.

VINHOS

Branco Portugueses

IL MERCATO (SETÚBAL)

13⁵⁰ | Copo 4⁰⁰

Também conhecido por Fausto Lourenço, recentemente reconhecido como autor do Melhor Moscatel do Mundo, este branco, oriundo da adega Venâncio da Costa Lima, não engana. Mercê das castas Fernão Pires e Moscatel de Setúbal, o seu sabor resulta arrojado e fresco, ideal para acompanhar saladas, carnes menos fortes, pratos de peixe, amêijoas e camarões.

DONA ERMELINDA (SETÚBAL)

15⁰⁰

Produzido a partir das castas Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz, Chardonnay, tem um aroma frutado e intenso com notas de mel e frutos tropicais. O final é longo e agradável.

CATARINA (SETÚBAL)

15⁵⁰ | Copo 5⁰⁰

Produzido a partir de castas Fernão Pires, Chardonnay e Arinto, é um vinho elegante, mineral e floreal. Na boca, sensações subtis de madeira tostada com final firme e fresco.

HERDADE DOS GROUS (ALENTEJO)

23⁷⁰

Elaborado a partir de Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, é um vinho de aroma intenso a frutas tropicais. O paladar é rico em fruta, fino, elegante e com bom equilíbrio de acidez.

JULIAN REYNOLDS (ALENTEJO)

24⁵⁰ | Copo 6⁵⁰

É um vinho de cor cítrica ligeiramente alourada de aroma tropical com notas de ananás. Na boca revela-se volumoso, redondo de fruta fresca, elegante e persistente. Casta 100% Arinto.

VINHOS

Espumantes Portugueses

MURGANHEIRA RESERVA BRUTO

21⁰⁰

Com castas Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir e Touriga Nacional, apresenta um aroma frutado e intenso a maçãs, ameixas e caramelo.

VINHOS

Tintos Portugueses

IL MERCATO (SETÚBAL)

13⁵⁰ | Copo 4⁰⁰

O premiado enólogo Fausto Lourenço é o responsável por este tinto de Palmela, concebido na centenária adega Venâncio da Costa Lima. Nele, as castas, Castelão e Aragonez dão alma a um vinho suave, mas poderoso em que as pizzas, as carnes e os sabores intensos de tomate e queijo ganham emoção e vida.

MONTE DAS ÂNFORAS (ALENTEJO)

14⁵⁰ | Copo 4⁵⁰

Elaborado a partir da seleção das castas Aragonês e Trincadeira. O vinho apresenta vivacidade, profundidade de cor e riqueza de aroma. Encorpado e macio, com sabores de compota de frutos vermelhos e especiarias.

DONA ERMELINDA (SETÚBAL)

15⁵⁰

Elaborado a partir das castas Castelão, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Vinho de cor vermelho escuro, granada, aroma bem conjugado com a madeira, confitado, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira, cheio, complexo, com taninos muito redondos, final de boca prolongado e agradável.

MARITÁVORA (DOURO)

17⁵⁰ | Copo 5⁵⁰

É um vinho de origem biológica, elaborado a partir de cascas Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, entre outras. Cor rubi no centro e auréola violeta, o nariz revela-se muito floral e rico em frutos vermelhos maduros, combinados com sensações de baunilha.

JULIAN REYNOLDS (ALENTEJO)

24⁵⁰ | Copo 6⁵⁰

Elaborado a partir das castas Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional, revela-se na boca com taninos finos e elegantes, num conjunto de longa e agradável persistência.

HERDADE DOS GROUS (ALENTEJO)

23⁷⁰

Elaborado a partir das castas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, apresenta uma cor intensa, de grande concentração. No nariz perfilam-se os frutos maduros bem combinados com diversas especiarias, bom volume de boca, taninos redondos, paladar cheio de fruta e leves notas achocolatadas. O final é persistente e médio/longo.

VINHOS

Tintos Italianos

SENSI FORZIERE CHIANTI CLASSICO

21⁰⁰

Vinho seco, com notas de fruta muito concentrada, característico da região da Toscana. Produzido com as castas tintas Sangiovese e Canaiolo e as uvas brancas Trebbiano e Malvasia.

VALPOLICELLA

16⁵⁰

Corvina, Rondinella, Molinara e Croatina são as castas deste vinho da região de Verona. Na boca, o cruzado amargo-doce obriga a recordar o sabor do chocolate, com nariz de frutos vermelhos e frutos desidratados.

VINHOS

Branco Italianos

BIANCO TOSCANA

14⁵⁰

Casta Toscana Trebbiano, Malvasia de Chianti e outras variedades de Toscana. Neutro, limpo, frutado e ácido, agradável, também pode apresentar um leve sabor residual de amêndoas amargas. Excelente como aperitivo, acompanha bem entradas, sopas e ensopados, legumes cozidos, queijos frescos e peixes.

PINOT GRIGIO

15⁵⁰

A casta surgiu do cruzamento da Pinot Noir e da Pinot Blanc. Vinho seco, com acidez acentuada, leve e com aroma subtil. O seu sabor combina bem com peixes, legumes fritos, saladas, frutos do mar, massa com molho pesto e queijos.

VINHOS

Espumosos Italianos

LAMBRUSCO ROSSO DOCE

14⁵⁰

Vinho Frisante e doce produzido na região da Emília Romana e, em particular, na província de Modena. Concebido a partir de uva tinta, a casta Lambrusco vive de um baixo e agradável teor de gaseificação.

SANGUE DI GIUDA

15⁵⁰

A cor rubi com manchas de púrpura entrelaça o sabor de um bouquet que reúne sabor a morango, cereja e doce de uva. As castas Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina e Pinot Nero são garantes de um néctar adequado aos que, por norma, não bebem vinho tinto.

PROSECCO DOC TREVISO

18⁸⁰

Feita com uva branca, a casta Prosecco é originária da região do Veneto, a norte de Itália. O seu nome tende também a identificar o vinho branco espumante em cuja produção é empregue. Para defender o Prosecco, os italianos criaram uma casta, Glera, para uma outra qualidade de vinhos espumantes.

VINHOS

Sangrias

SANGRIA TINTA

Copo 5⁵⁰ | 1L 16⁰⁰ | 2L 25⁰⁰

SANGRIA BRANCA

Copo 5⁵⁰ | 1L 16⁰⁰ | 2L 25⁰⁰

SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS

1L 23⁰⁰ | 2L 37⁰⁰

AGUARDENTE

GRAPPA

5⁵⁰