

belvedere

RISTORANTE ITALIANO

COPERTO A PERSONA

grissini | focaccia | pane alle olive | burro | antipasti . 6
grissini | focaccia | olive bread | butter | amouse bouche
grissini | focaccia | pão azeitona | manteiga | amouse bouche

PRIMI INSTANTI

fritto misto di mare. 22
deep fried mixed sea food
frito misto do mar

burrata pugliese. 17
puglian burratina
burratina de puglia

tonno tonnato con capperi croccanti, verdure fresche e vinaigrette al limone siciliano. 18
tuna "tonato" with crispy caper, fresh vegetables and lemon vinaigrette
atum "tonato" com alcaparra crocante, verduras frescas e vinagrete de limão

carpaccio di manzo. 23
beef carpaccio
carppacio de novilho

gamberi tigre alla griglia, aglio nero e pesto di pomodori secchi al basilico. 28
grilled tiger shrimp, black garlic and dried tomato pesto with basil
camarão tigre grelhado, alho negro e pesto de tomate seco com manjeriçã

asparagi con prosciutto di parma, uovo e tartufo estivo. 19
asparagus with parma ham, egg and summer truffle
espargos com presunto de parma, ovo e trufa de verão

NON SOLO PASTA

linguine all'astice. 39
linguine with lobster
linguine com lavagante

spaghetti al nero di seppia . 26
squid ink spaghetti
esparquete com tinta de choco

rigatoni alla gricia. 22
rigatoni with smoked pork cheek, pecorino romano and pepper
rigatoni com bochecha de porco fumada, pecorino romano e pimenta

agnolotti del plin al marsala. 24
rau agnolotti with marsala wine sauce
agnolotti de novilho com molho de vinho marsala

risotto carnaroli "riso principato di lucedio" agli asparagi con capasanta brasata e lime. 32
asparagus risotto carnaroli "riso principato di lucedio" with braised scallop and lime
risotto carnaroli "riso principato di lucedio" de espargos com vieira braseada e lima

risotto alla milanese con coscia di anatra. 27
milanese risotto with duck leg
risoto à milanesa com coxa de pato

TRA MARE

triglie con finocchi e salsa di fegato. 36
red mullet with fennel and liver sauce
salmonete com funcho e molho de fígados

polpo fritto con dragoncello, arancia rossa e bottarga . 28
fried octopus with tarragon and blood orange
polvo frito com estragão e toranja

cacciucco alla livornese. 32
fish and seafood stew livorno style
guisado de peixe e marisco à moda de livorno

rombo al limone e carciofi fritti. 28
turbot with lemon and fried artichokes
pregado com limão e alcachofra frita

E TERRA

tagliata di manzo. 32
beef "tagliata"
"tagliata" de novilho

carré di agnello con pistacchio. 32
lamb carré with pistachio
carré de borrego com pistácios

cotoletta di vitello alla milanese. 29
milanese veal cutlet
costeleta de vitela milanese

porchetta di maialino da latte. 26
roast suckling pig
leitão assado

CONTORNI

verdure alla griglia con pesto. 6
griled vegetables with pesto
legumes grelhados com pesto

insalata di rucola e pomodoro ciliegino. 6
rocket and cherry tomato salad
salada de rucula e tomate cereja

polenta croccante. 5
crispy polenta
polenta croccante

patate al forno con taleggio. 7
roasted potatoes with taleggio
batata assada com taleggio

tagliolini al tartufo. 9
truffle tagliolini
tagliolini trufado

VEGETARIANO

pappa al pomodoro. 16
tuscany tomato soup
sopa de tomate à toscana

melanzane alla parmigiana. 19
aubergine parmigiana
beringela à parmigiana

lasagne alla portofino. 23
pesto lasagne
lasanha de pesto

risotto di zucca, gorgonzola e noci. 21
pumpkin, gorgonzola and walnut risotto
risoto de abóbora com gorgonzola e nozes

malfatti al pomodoro. 19
ricotta and spinach dumplings with tomato sauce
almondegas de ricotta e espinafres com molho de tomate

PER FINIRE

torta meringata al limone. 10
lemon & merengue Pie
tarte de limão e merengue

pannacotta di vaniglia alla marmellata di rabarbaro. 8
vanilla pannacotta with rhubarb jam
pannacotta de baunilha e compota de ruibarbo

tiramisu. 12
tiramisu
tiramisu

gelati e sorbetti artigianali. 5
artisan ice cream and sorbets (scoop)
sorvetes e gelados artesanais (bola)

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por sacco 0,10€ ou taxa por embalagem 0,20€ (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Tax for bag €0.10 or tax for package €0.20 (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. | This establishment has a complaints book.

IVA INCLÚIDO | PREÇOS EM EURO · VAT INCLUDED | PRICES IN EURO