



ementa grupos “2

01-12-2018

“10 pessoas ou mais, entre 01 DEZ'18 a 23 DEZ'18.”

- Focaccia con olio di oliva.
Focaccia feito com farinha “00”, centeio integral e espelta, com azeite extra virgem e vinagre balsâmico de Módena.

antipasto (entrada)

- Bresaola Punta d’Anca.
Lombo de novilho curado, com rúcula e parmigiano reggiano DOP.
- ou
- Coure di Burrata.
Queijo fresco, corração de burrata.

piatto

- Ravioli di Carne e Prosciutto.
Raviólis de carne de vaca, presunto de parma e queijo fresco de cabra, com molho de tomate caseiro e parmigiano reggiano DOP.
- ou
- Linguine con Gamberoni.
Com gambas selvagem de Moçambique, ervas frescas e tomate cerejas.
- ou
- Scaloppine ai Funghi.
Escalopes de vitela com cogumelos, cognac e natas, acomp. caponate de beringela e feijão-verde salteadas.

dolce

- Pannacotta ou mouse cioccolato ou Tiramisu.

bebite

- Vinho branco: Norico, ou
- Vinho rosso: Santa Cristina, ou
- Vinho rosso: Lambrusco, ou
- Limonata, aguas.
- Café

€34,90 /pax