Dolci

GELATO ARTIGIANALE

Selecção de gelados artesanais

Selection of artisanal ice creams

4.5 P/S

TIRAMISU

Creme de mascarpone, café de especialidade e chocolate Cusco

Creamy mascarpone cheese, Cusco chocolate and special roasted coffee

12

TORTA CAPRESE

Bolo tradicional de chocolate negro e amêndoa algarvia,
com gelado de nata e molho de chocolate

Traditional dark chocolate cake, Algarve almond`s
with cream ice cream and chocolate sauce

12

PANNA COTTA

Receita tradicional, baunilha e cerejas amarenas

Traditional recipe, vanilla and amarena cherries

12

Todos os preços são em euros
P/S significa por 1 bola
Livro de reclamações disponível na recepção
Se deseja saber a lista de alergénicos por favor pergunte a um membro da equipa

All prices are in euros
P/S means per scoup
Complaint book available upon request on the reception
If you would like to know the allergenic list, please ask the server

Trattoria Pantaleone

PIATTI

Primi

OSSOBUCO

Ossobuco de novilho alentejano e rissoto de açafrão

Alentejo veal ossobuco with saffron risotto.

31

PESCE ALL' AQUA PAZZA

Filete de peixe do dia em caldo de ameijoas, tomate cherry e ervas frescas

Fillet of the catch of the day in a clam broth, cherry tomatoes, and fresh herbs

34

POLLO ALLA DIAVOLA

Frango assado no forno marinado em azeite, ervas e nduja

Oven-roasted chicken marinated in olive oil, herbs and nduja

27

Contorni

PATATE AL FORNO

Batatas assadas no forno com alho e alecrim

Oven-roasted potatoes with garlic and rosemary

7.5

INSALATA DI STAGIONE *(ve)*

Salada de alfaces, ervas frescas e pistachio

Mixed lettuce salad with fresh herbs and pistachios

7

VEGANO / *VEGAN (ve)*

Pasta

LASAGNE ALLE BOLOGNESE

Receita tradicional de Bolonha com ragu de carne alentejana

Traditional recipe, slow-cooked with tender Alentejo beef

29

RISSOTO DE COGUMELOS

Castanhas de Trás-os-Montes, cogumelos da época e avelãs piamonte

Chestnuts from Trás-os-Montes, seasonal mushrooms, and Piedmont hazelnuts.

27

PAPPARDELLE AL RAGÙ

Estufado de mendinha de novilho a moda da toscana e parmesão de 30 meses

Tuscan-style veal brisket stew with 30-month aged Parmesan

28

Antipasti

PANE E OLIVE *(ve)*

Pão artesanal, foccacia, azeite algarvio e azeitonas Sicilianas

Artisanal bread, Focaccia, extra virgin olive oil an Sicilian olives

8

STRACIATELLA E PRESUNTO

Straciatella nacional, presunto com 30 meses de cura, fruta da época, pistachio torrado e vinagrete balsâmico

National stracciatella, 30-month cured ham, seasonal fruit, roasted pistachios and balsamic vinaigrette

18

ARANCINI

Croquetes de risotto, recheado de ragù de carne e ervilhas

Risotto croquettes stuffed with meat ragù and peas

18

CAPONATA DI TONNO

Atum rabilho braseado, caponata tradicional e pinhão nacional

Seared bluefin tuna, traditional caponata and Portuguese pine nuts

23

VEGANO / *VEGAN (ve)*

VEGETARIANO / *VEGETARIAN (v)*

Pizze

MARGHERITA *(v)*

Molho de tomate, fior di latte e manjerição

Tomato sauce, fior di latte, and basil

24.5

ZUCHINE *(v)*

Courgette, straciatella e pesto rosso

Zucchini, straciatella and red pesto

26

COTTO

Molho de tomate, fior di latte, prosciuto cotto e parmesão de 30 meses

Tomato sauce, fior di latte, Prosciutto cotto, and 30-month aged Parmesan

27

VEGETARIANO / *VEGETARIAN(v)*