

celebration

FOOD FESTIVAL

7 SEPTEMBER

RICARDO LUCAS *X* STEFANO BULLA

FOCACCIA, PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA, PANE GUTTIAU CASEIRO

Focaccia, slow-fermented bread, house-made pane guttiau

PRESUNTO DE PARMA 30 MESES, COPA IGP, AZEITONAS E PICKLES CASEIROS

Parma ham aged 30 months, Coppa IGP, olives and house pickles

VITELLO TONNATO DE LOMBO DE MINHOTA COM PICKLE CASEIRO DE AIPO

Vitello tonnato of Minhota beef loin, house-pickled celery

STRACCIATELLA DA QUEIJARIA ORTODOXO, TOMATE ROSA, FIGOS DO ALGARVE E BELDROEGAS

Queijaria Ortodoxo stracciatella, pink tomato, Algarve figs and purslane

RISOTTO DE ABOBORINHA, PAPADA, LIMÃO E QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA

Zucchini risotto, cured pork jowl, lemon and Arrábida blue cheese

TORTELLINI DE FUNCHO, BIQUEIRÃO E LIMÃO

Fennel tortellini, anchovy and lemon

PEIXES DE FUNDO, GAMBA VIOLETA, AMÊJOA-BOA E NEGRA MOLE

Seabed fish, violet prawn, carpet-shell clam and Negra Mole

LOMBO DE VITELA, BERINGELA E TOMATES DO ALGARVE

Beef loin, eggplant and Algarvian tomatoes

TIRAMISÙ CLÁSSICO NA TRAVESSA

Classic tiramisù, served family-style

137€ POR PESSOA

*Trattoria
Pantalone*

VILA
LARA
GRAND HOTEL ALGARVE