

## Dolci



### GELATO ARTIGIANALE

Seleção 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 amarelas

*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 scoop*

*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 risotto de açafreão

*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

### POLENTA

Polenta corada em azeite, tomate seco e queijo pecorino

*Golden polenta with olive oil, sun-dried tomatoes, and pecorino cheese*

7

### 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*

28

### MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

Gemas de ovos bio, guanciale de porco preto Alentejano e pecorino romano  
*Organic egg yolk, Alentejo black pig guanciale and roman pecorino cheese*

27

### MAFALDE AL RAGÙ DI CHIANINA

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

### LINGUINI ALLE VONGOLE E POMODORINI

Ameijoas da ria formosa, tomate cherry e malagueta  
*Ria Formosa clams with cherry tomatoes and chili*

29

## 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 (v)

Tomate rosa Português, straciatella nacional, pistacho torrado, manjeriçã e vinagrete de balsâmico  
*Portuguese pink Tomato, national straciatella, roasted pistachio, fresh basil and balsamic vinaigrett*

18

### ARANCINI

Croquetes de risotto, recheado de ragù de carne e ervilhas  
*Risotto croquettes stuffed with meat ragù and peas*

18

### PIATTO DI ANTIPASTI

Seleção de queijos, enchidos italianos e conservas de legumes caseiras  
*Our italian cold cut and cheese selection, served with homemade preserved local vegetables*

23

### CAPONATA DI TONNO

Atum dos Açores, caponata tradicional e pinhão nacional  
*Azorean tuna, traditional caponata and Portuguese pine nuts*

22

VEGANO / VEGAN (ve)  
VEGETARIANO / VEGETARIAN (v)

# *Pizze*



## MARGHERITA (v)

Molho de tomate, fior di latte e manjeriçao

*Tomato sauce, fior di latte, and basil*

24

## ZUCCA (v)

Molho de tomate, fior di latte, abóbora, berinjela e cebola roxa assada

*Tomato sauce, fior di latte, roasted pumpkin, eggplant, and red onion*

26

## COTTO

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

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

27