

# COUVERT

---

## CESTINO DI PANE

pão de massa mãe, focaccia, azeitonas e azeite extra virgem

8

---

## PIZZA

### MARGHERITA

tomate, mozzarella e manjeriço do  
nosso jardim (V)

23.

### 'NDUJA PICCANTE

tomate, mozzarella,  
'nduja calabriana e rúcula

24.

### VEGETARIANA

tomate, mozzarella, abóbora assada, puré  
de beringela e curgete grelhada (VE)

24.

---

## INSALATE

---

### STRACCIATELLA E POMODORINI

salada de tomates cereja Algarvios com  
stracciatella e frutos secos (V)

16.

### INSALATE DI VERDURE

salada de legumes assados com  
vinagrete Algarvio (VE)

16.

## ANTIPASTO

### SUPPLI

croquete de risotto cremoso de tomate,  
panado com gorgonzola (V)

15.

### PIATTO DI ANTIPASTI

queijos e charcutarias italianas, servidos  
com alcaparras e vegetais grelhados

31.

### CRUDO DI PESCE

peixe local do mercado e gambas da  
costa com uma salada de funcho e agrião

24.

### VITELLO TONNATO

novilho lentamente assado, servido frio,  
com molho de atum de Piemonte

18.

### PANZEROTTI

pasteis de massa recheados com queijo,  
tomate e legumes fritos em azeite

16.

---

# PASTA

---

## **LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

tradicionalmente feita como em Bolonha

24.

## **RIGATONI AL RAGÚ DI AGNELLO**

massa de ovo com ragoût de borrego nacional

24.

## **LINGUINI ALLA CARBONARA**

com guanciale de uma pequena produção do Alentejo

25.

## **VONGOLE**

receita tradicional com ameijoas de Alvor e malagueta

27.

## **AGNOLOTTI DI ZUCCA E BURRO**

massa caseira de ovo, recheada com abóbora assada, queijo e sálvia (V)

22.

---

# SECONDI

---

## **PESCE AL CARTOCCIO**

de peixe fresco do mercado, com tomate confitado, ervas, azeitonas e limão

34.

## **OSSOBUCCO ALLA MILANESA**

risotto de açafreão e osso buco estufado

26.

## **COTOLETTA ALLA MILANESA**

costeleta de novilho panada, batata caseira e salada de agrião

39.

# COUVERT

---

## CESTINO DI PANE

sourdough bread, focaccia, olives and extra virgin olive oil

8.

---

## PIZZA

### MARGHERITA

tomato, mozzarella and basil  
from our garden (V)

23.

### 'NDUJA

tomato, mozzarella,  
spicy Calabrian 'nduja and rocket

24.

### VEGETARIANA

tomato, mozzarella, roast pumpkin,  
aubergine purée, grilled courgette (V)

24.

---

## INSALATE

---

### STRACCIATELLA E POMODORINI

algarve cherry tomato salad with  
stracciatella and dried fruits (V)

16.

### INSALATE DI VERDURE

roast vegetable salad with  
Algarve vinaigrette (VE)

16.

## ANTIPASTO

### SUPPLI

deep fried tomato risotto croquette,  
breaded with gorgonzola (V)

15.

### PIATTO DI ANTIPASTI

italian cheeses and charcuterie, served  
with capers and grilled vegetables

31.

### CRUDO DI PESCE

market fish and prawns from our coast  
with fennel and watercress salad

24.

### VITELLO TONNATO

slow-roasted beef, served cold, with  
Piedmontese tuna sauce

18.

### PANZEROTTI

pastry filled with cheese, tomatoes and  
vegetables fried in olive oil

16.

---

# PASTA

---

## **LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

traditionally made as in Bologna

24.

## **PAPARDELLE AL RAGÚ DI AGNELLO**

egg pasta with local lamb ragoût

24.

## **LINGUINI ALLA CARBONARA**

with guanciale from a small production in the Alentejo

25.

## **VONGOLE**

traditional recipe with Alvor clams and chilli peppers (V)

27.

## **AGNOLOTTI DI ZUCCA E BURRO**

homemade egg pasta filled with pumpkin, cheese and sage (V)

22.

---

# SECONDI

---

## **PESCE AL CARTOCCIO**

fresh fish from the market, with confit garlic, herbs, olives and lemon

34.

## **OSSOBUCO ALLA MILANESA**

saffron risotto and ossobuco stew

26.

## **COTOLETTA ALLA MILANESA**

breaded beef rib cutlet, homemade potatoes and watercress salad

39.