

An abstract collage of various colored paper scraps, including shades of red, orange, yellow, green, purple, and grey, scattered across the left side of the page. The scraps are layered and overlapping, creating a textured, artistic background.

Arlecchino  
restaurant

Menu



## Gli ANTIPASTI e ZUPPE

- ◆ **ZUPPA FREDDA DI MELONE** € 5.50  
Ice Chilled melon soup  
*Sopa fria de melão*
- ◆ **ZUPPA DI FINOCCHIO E TOMATE** € 5.50  
Tomato, cumin & fennel soup  
*Sopa de funcho, cominhos e tomate*
- ◆ **CALAMARI A LA ROMANA** € 9.00  
Calamari a la Romana, aioli sauce  
*Lulas a la Romana, molho aioli*
- ◆ **INSALATA DI FROMAGGIO ROQUEFORT, NOCI E PERE** € 11.00  
Blue cheese, walnuts and pear salad  
*Salada de queijo azul, nozes e peras*
- ◆ **SARDINE IN CARPIONE MARINATE ALL'AGRO-DOLCE** € 11.50  
Grilled boneless fillets of sardines served with a sweet & sour relish  
*Sardinias marinadas e fritas servidas com juliana de legumes agridoce*
- ◆ **"LA CAPRESE"** € 12.50  
Ripe vine tomatoes & Mozzarella cheese, basil dressing  
*Tomate e queijo mozzarella, pesto de manjeriçao*
- ◆ **GAMBERETTI AL CRUDO** € 13.50  
Baby shrimps "Al crudo", extra virgin olive oil, lemon and parsley  
*Salada de camarão da rocha, azeite extra virgem, limão e salsa*
- ◆ **CARPACCIO DI MANZO CON GRANA PADANO** € 14.50  
Beef Carpaccio, slivers of Parmesan cheese, virgin olive & rucola salad  
*Carpaccio de lombo de novilho com rúcula e lascas de Parmesão*
- ◆ **TERRINA DE DE CINGHIALE** € 13.50  
Wild boar terrine, toasted bread, tomato chutney  
*Terrina de javali, servida com pão torrado e chutney de tomate*

Custo do pão, manteiga, azeite e grissini | Cover charge for bread & butter, virgin olive oil & Grissini: 2,00 €

23% IVA/VAT incluido - Included

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
*Food or drink, including "couvert" cannot be charged if not requested or not consumed by the client.*





## PASTA

Starter Portion | Meia Dose @ 8.00 €

- ◆ **TAGLIATELLE ALLA PANNA E PROSCIUTTO COTTO** € 12.50  
Tagliatelle Carbonara style with julienne of ham, parmesan and double cream  
*Tagliatelle à Carbonara com Juliana de fiambre e natas*
- ◆ **FETTUCCHINE COL RAGÙ** € 12.50  
*Fettuccine Bolognese*
- ◆ **RAVIOLI DI FUNGHI E RICOTTA** € 13.50  
Ricotta and wild mushroom ravioli  
*Ravioli de queijo ricotta e cogumelos selvagens*
- ◆ **LINGUINI AL NERO DI SEPPIA E CAPESANTE** € 14.50  
Black linguine with scallops  
*Linguine de tinta de choco e vieiras*
- ◆ **SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI** € 14.50  
Spaghettoni with palourde clams  
*Esparguete com ameijoas*

## RISOTTI

Starter Portion | Meia Dose @ 9.00 €

- ◆ **RISIE BISI** € 12.50  
Green pea risotto "Al' Onda"  
*Risotto de ervilhas "Al' Onda"*
- ◆ **RISOTTO AL TARTUFO NERO E FUNGHI** € 14.50  
Black truffle & wild mushroom risotto  
*Risotto de trufa preta e cogumelos*
- ◆ **RISOTTO AI GAMBERI** € 14.50  
Prawn risotto  
*Risotto de camarão*





## SECONDI DI PESCE

- ◆ **BOCCONCINI DI TONNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI POMODORI** € 14.50  
*Bluefin tuna just grilled, tomato bruschetta*  
*Bocconcini de atum grelhado com bruschetta de tomate*
- ◆ **CARTOCCIO DI BRANZINO** € 17.50  
*Papillotte of seabass, virgin olive oil and fresh herbs*  
*Filete de robalo em papelote e sabores de azeite virgem*
- ◆ **SPIEDINO DI PESCE E GAMBERONI** € 15.50  
*Grilled kebab of fresh fish & prawn*  
*Espetada de peixe e camarão na grelha*
- ◆ **CAPONE AL FINOCCHIO, SALSA VERGINE** € 14.50  
*Fillet of Dorado roasted on a bed of fennel, virgin sauce*  
*Filete de Dourado assado numa cama de funcho, molho virgem de pimentos*
- ◆ **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** € 18.50  
*Grilled Tiger Prawns, tarragon scented*  
*Camarão Tigre na grelha em sabores de estragão*

## SECONDI DI CARNE

- ◆ **POLLO ARROSTO CON AGLIO PATATE AL ROSMARINO** € 15.00  
*Roasted chicken, garlic cloves, rosemary potatoes*  
*Frango assado no forno, alho, batatas e alecrim*
- ◆ **COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** € 18.50  
*Grilled lamb cutlets, savory scented*  
*Costeletas de borrego grelhadas em, sabores de segurelha*
- ◆ **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALSA DI SENAPE** € 19.50  
*Tagliata of beef fillet in a mustard sauce*  
*Tagliata de lombo de novilho em molho de mostarda*
- ◆ **PICCOU BURGER** € 14.50  
*Baby beef burgers, wild mushrooms, sautéed potatoes*  
*Mini hamburger de novilho, cogumelos selvagens e babata sauté*





## I DOLCI

- ◆ **UN AFFOGATO AL CAFFÈ** € 4.00  
A scoop of coffee ice cream topped with a shot of hot espresso  
*Uma bola de gelado de café servido com um café expresso longo*
  - ◆ **BRULÉ ALL GALLIANO** € 6.50  
Galliano crème brulée  
*Creme brulée aromatizado com licor de Galliano*
  - ◆ **TIRAMI-SU** € 6.50  
Tirami-Si  
*Tiramisu*
  - ◆ **TORTA PIEMONTESE DI MELE** € 6.50  
Traditional Piemontese Apple tort  
*Tarte de maçã à moda de Piedmont*
  - ◆ **ANANAS AL BALSAMICO CON GELATO ALL VANIGLIE** € 6.50  
Confit balsamic pineapple, vanilla ice cream  
*Abacaxi confit ao vinagre balsâmico, servido com gelado de baunilha*
  - ◆ **FRUTTI DI BOSCO GHIACCIATI CON CIOCCOLATO BIANCO** € 6.50  
Iced red berries served with a hot white chocolate and ginger sauce  
*Frutos Silvestres, servidos gelados com um molho quente de chocolate branco e gengibre*
  - ◆ **ASSORTIMENTI DI GELATI** € 7.50  
Assortment of Ice cream  
*Sortido de gelados*
  - ◆ **SELEZIONE DI FORMAGGI COM MARMELLATE** € 7.50  
Selection of rip cheeses with quince paste  
*Seleção de queijos, servidos com doce de marmelo*
- 

Caso tenha alguma alergia ou dieta especial, por favor informe o nosso Chefe de Mesa  
*Should you have any food allergies or special diet requirements, please inform our Maitre d'hôtel*

Este Estabelecimento tem livros de reclamações / This Establishment has a complaints book

