

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

- ◆ **MINESTRA DI ALGHIE** € 6.00
Seaweed and potato soup
Sopa de algas e batata
- ◆ **ZUPPA DI TOMATE** € 6.00
Tomato soup
Sopa de tomate
- ◆ **CARPACCIO DI PERE, GORGONZOLA E BALSÂMICO RISTRETTO** € 11.50
Pear carpaccio, gorgonzola cheese and balsâmico ristretto
Carpaccio de pera, gorgonzola e balsâmico ristretto
- ◆ **CESTINO DI ASPARAGI COM PARMIGIANO** € 14.50
Green asparagus just grilled, virgin olive oil, Parmesan cheese and rucola
Espargos grelhados, azeite, parmesão e rúcula
- ◆ **FRITO MISTO DI CALAMARI E GAMBERONI** € 12.00
Fritto misto of Prawns and Calamari, saffron dip
Frito misto de Camarões e Lulas, dip de açafraão
- ◆ **"LA CAPRESE"** € 12.50
Ripe vine tomatoes & Mozzarella cheese, basil dressing
Tomate e queijo mozzarella, pesto de manjeriçã
- ◆ **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** € 14.00
Beef Carpaccio, slivers of Parmesan cheese, virgin olive & rucola salad
Carpaccio de lombo de novilho com rúcula e lascas de Parmesão
- ◆ **INSALATA DI GAMBERI E PESCA** € 13.00
Peach & prawn salad, mint & lime scented
Salada de pêsego e camarões em sabores de hortelã e lima
- ◆ **CANNOLICCHI TRIFOLATTI** € 12.50
Sautéed razor clams
Lingueirão ao natural

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 @ 8.50 €

- ◆ **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
- ◆ **FETTUCCINE 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
- ◆ **SPAGHETTINI CON ARSELLE** € 14.50
Spaghettini with wedge clams
Esparguete com conquilhas

RISOTTI

Starter Portion | Meia Dose @ 9.00 €

- ◆ **RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI** € 13.50
Green asparagus risotto
Risotto de espargos verdes
- ◆ **RISOTTO AL FUNGHI SELVATICI** € 14.50
Wild mushroom risotto
Risotto de cogumelos selvagens
- ◆ **RISOTTO AI GAMBERI** € 14.50
Prawn risotto
Risotto de camarão





SECONDI DI PESCE

- ◆ **ORATA ALL'ACQUA PAZZA** € 18.00
Golden seabream in "Crazy Water"
Dourada em "Água Louca"
- ◆ **PESCE SPADA ALLA GRIGLIA, AGRODOLCE DI PEPERONCINO** € 17.00
Swordfish medallion just grilled, Sweet-and-sour of peperoncino
Medalhão de espadarte grelhado, Agridoce de malaguetas
- ◆ **FILETTI DI TRIGLIE ALLA MARINARA** € 21.50
Fillets of Red mullet "alla marinara"
Filete de salmonete "all marinara"
- ◆ **SPIEDINO DI PESCE E GAMBERONI** € 16.00
Grilled kebab of fresh fish & prawn
Espetada de peixe e camarão na grelha

SECONDI DI CARNE

- ◆ **COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** € 21.00
Grilled lamb cutlets, savory scented
Costeletas de borrego grelhadas em, sabores de segurelha
- ◆ **BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO** € 16.00
Beef slow braised in a red wine sauce
Novilho guisado em vinho tinto
- ◆ **POLLO ARROSTO CON AGLIO PATATE AL ROSMARINO** € 15.50
Roasted chicken, garlic cloves, rosemary potatoes
Frango assado no forno, alho, batatas e alecrim
- ◆ **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALSINA DI SENAPE** € 21.00
Tagliata of beef fillet in a mustard sauce
Tagliata de lombo de novilho em molho de mostarda
- ◆ **SCALOPPINE DI MAIALE CON GREMOLATA AL LIMONE E PREZZEMOLO** € 15.50
Grilled paillards of pork scented with a lemon & parsley gremolata
Paillards de porco grelhado com uma gremolata de limão e salsa





I Dolci

- ◆ **UN AFFOGATO AL CAFFÈ** € 4.50
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 brûlée
Crème brûlée aromatizado com licor de Galliano
- ◆ **TIRAMI-SU** € 6.50
Tirami-Si
Tiramisu
- ◆ **TORTA PIEMONTESE DI MELEE E PERE** € 6.50
Traditional Piemontese pear & apple tort
Tarte de pera e maçã à moda de Piedmont
- ◆ **TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO** € 6.50
Creamy dark chocolate cake
Bolo de chocolate preto
- ◆ **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
- ◆ **ASSORTIMENTO DI GELATI** € 6.50
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

