

Panini

3.00 **Pane all'Aglio**

Pão de Alho
Garlic Bread

3.80 **Pane all'Aglio con Mozzarella**

Pão de Alho e Mozzarella
Garlic Bread with Mozzarella

3.00 **Focaccia**

Pão de Pizza Toscano
Tuscany Pizza Bread

3.80 **Bruschetta Fiorentina**

Pão com Alho, Cebola, Manjeriçao, Tomate e Oregãos
Garlic Bread with Basil, Onion, Tomato and Oregano

Antipasti

(Entradas | Starters)

11.00 **Carpaccio di Salmone**

Carpaccio de Salmão servido com Tostinhas
Lightly Sliced Salmon with Toasts

10.00 **Cocktail di Gamberetti**

Cocktail de Camarão
Prawn Cocktail

11.00 **Carpaccio di Manzo**

Carpaccio de Bovino
Filet Carpaccio

12.00 **Misto di Salumeria**

Bresaola, Prosciutto e Coppa
Smoked Veal, Smoked Ham and Coppa

11.80 **Bresaola, Rucola e Grana Padano**

Vitela Fumada, Rúcula e Fatias de Parmesão
Smoked Veal, Rocket and Parmeggian Slices

9.50 **Funghetti al Gorgonzola**

Cogumelos em Gorgonzola
Mushrooms with Gorgonzola Sauce

11.00 **Verdure Grigliate**

Legumes Grelhados
Fresh Grilled Vegetables

Zuppa

(Sopas | Soups)

6.80 **Minestrone**

Sopa Italiana de Legumes
Italian Vegetable Soup

11.00 **Crema al Aragosta**

Creme de Lagosta
Lobster Bisque

Insalati

10.00 **Insalata Caprese**

Tomate, Mozzarella e Manjeriçao
Tomato, Mozzarella and Basil

7.00 **Insalata Mista**

Salada Mista
Mixed Salad

15.00 **Insalata Frutti di Mare**

Salada de Frutos do Mar
Mixed Seafood Salad

14.00 **Insalata Niçoise**

Salada Mista, Feijão Verde, Atum, Ovo, Anchovas, Azeitonas, Alcachofra e Molho Iogurte
Mixed Salad, Tuna, Green Beans, Egg, Anchovies, Olives, Artichokes and Yogurt Sauce

Pasta

14.80 **Spaghetti al Ragù**

Spaghetti à Bolonhesa
Spaghetti with Bolognese

16.80 **Farfalle di Salmone e Zucchine**

Salmão e Courgette com Molho de Tomate
Salmon and Zucchini with Tomato Sauce

22.00 **Tagliolini Bianco alla Busara**

Tomate, Lagostim, Camarão e Malagueta
Tomato, Langoustine, Prawns and Chili

13.80 **Penne Matriciana**

Pancetta (Bacon Italiano), Cebola e Molho de Tomate
Pancetta (Italian Bacon), Onions and Tomato Sauce

11.00 **Tagliolini al Pesto Genovese**

27.00 **Tagliolini Nero con Gamberone alla Salsa Mediterranea**

Camarão Gigante com Pasta Preta em Molho Mediterrânico
King Prawn with Black Tagliolini in Mediterranean Sauce



Pasta Ripiena

(Pastas Recheadas | Stuffed Pasta)

14.00 **Tortellini Ricotta Spinaci**

Tortelini com Ricotta e Espinafres
Ricotta and Spinach Tortelini

16.50 **Ravioli Funghi Porcini**

Ravioli com Cogumelos Porcini
Ravioli with Porcini Mushrooms

18.00 **Tortelloni Belmondo**

Pasta recheada com Salmão e Funcho em Molho Pesto Rosso
Pasta stuffed with Salmon and Fennel with Pesto Rosso Sauce

Pasta al Forno

15.00 **Lasagna Clássica**

Lasanha com Bolonhesa e Molho Bechamel
Bolognese Lasagna with Bechamel Sauce

Risotti

21.00 **Risotto con Funghi Porcini**

Risotto de Cogumelos Porcini
Porcini Mushrooms Risotto

22.00 **Risotto alla Pescatora**

Risotto com Frutos do Mar
Seafood Risotto

28.00 **Risotto con Capesante**

Risotto de Vieiras e Açafrão
Scallops Risotto with Saffron

23.00 **Risotto al Tartufo Nero**

Risotto com Trufa Negra
Black Truffle Risotto

Pesce

(Pixe | Fish)

44.00 **Gamberi Tigre con Risotto Coriandolo**

Camarão Tigre com Risoto de Coentros
Tiger Prawns with Coriander Risotto

21.00 **Salmone al Limone**

Salmão com Molho de Limão servido com Purê de Batata
Salmon with Lemon Sauce served with Mashed Potatoes

19.80 **Sogliola Graticola**

Filete de Solha coberto de Azeitonas, Alcaparras e Tomate à Fiorentina Gratinado com Mozzarella servido com Batata Cozida e Legumes
Plaice Fillet with Olives, Capers and Fiorentina Style Tomatoes Gratinated with Mozzarella served with Boiled Potatoes and Vegetables

Carne

18.00 **Pollo Martini**

Peito de Frango com Molho Martini
Chicken Breast with Martini Sauce

21.00 **Scallopine di Vitello alla Milanese**

Escalopes de Vitela Panados servidos com Spaghetti Aglio e Olio
Breaded Veal Fillet served with Spaghetti Aglio e Olio

26.00 **Filetto alla Griglia**

Lombo de Novilho Grelhado
Grilled Prime Filet Steak

22.00 **Petto d'Anatra Arrosto**

Peito de Pato Assado à Belmondo servido com Purê de Batata
Roasted Duck Breast Belmondo Style served with Mashed Potatoes

24.00 **Saltimbocca alla Romana**

Escalopes de Vitela com Presunto de Parma e Sálvia
Veal Fillet with Parma Smoked Ham and Sage

28.00 **Filetto al Gorgonzola**

Lombo de Novilho com Molho Gorgonzola
Grilled Prime Filet Steak with Gorgonzola Sauce

28.00 **Filetto con Funghi Porcini**

Lombo de Novilho Grelhado com Molho de Cogumelos Porcini
Grilled Prime Fillet Steak with Porcini

28.00 **Filetto al Pepe Verde**

Lombo de Novilho Grelhado com Molho de Pimenta Verde
Grilled Prime Filet Steak with Green Pepper Sauce

32.00 **Carré di Agnello**

Carré de Borrego com Crosta de Pistachio e Mostarda servido com Purê de Batata
Lamb Crown with Pistachio Mustard Crust served with Mashed Potatoes

* Todos os Bifes do Lombo são servidos com Batata Assada e Legumes
All Fillet Steaks are served with Roasted Potatoes and Vegetables

Dolci

7.00 **Zabaglione**

Doce Tradicional Siciliano com Ovo, Licor de Marsala e Gelado de Baunilha
Traditional Sicilian Dessert with Egg, Marsala Liqueur and Vanilla Ice Cream

6.00 **Panna Cotta**

Com Molho Caseiro de Frutos Silvestres
With Wild Red Fruits Homemade Sauce

6.50 **Tiramisù**

Mascarpone, Café e Licor Amaretto
Mascarpone, Coffee and Liqueur Amaretto

6.90 **Torta di Limone**

Torta Merengue e Limão
Lemon and Meringue Pie

6.80 **Cannoli Siciliano**

Ricotta e Fruta Cristalizada com Chocolate
Ricotta and Crystallized Fruit with Chocolate

6.80 **Banana Split**

Com 3 Bolas de Gelado e Chocolate Quente
With 3 Ice Cream Scoops and Hot Chocolate

5.50 **Mousse au Chocolat**

Mousse de Chocolate Caseira
Homemade Chocolate Mousse

6.50 **Profiteroles all Belmondo**

Com Chocolate e Natas
With Chocolate and Cream

6.80 **Pêche Melba**

Três Sabores de Gelado com Pêssego
Three Ice Cream Flavors with Peach

12.50 **Tavola di Fromaggi**

Tábua de Queijos
Cheese Board

Frutta

Estimado Cliente, a nossa carta de Sobremesas varia, tal como a da fruta que é da época. Por favor consulte o empregado de mesa.
Dear Customer, our dessert selection varies, as well as the fruit which is always seasonal. Please consult our staff.

*Todos os doces são caseiros — All desserts are homemade

Especialidade da Semana | Specialty of the Week

