

# VISCONTI

TRATORIA MODERNA ITALIANA

## APPETIZER/COUVERT

**COUVERT** Focaccia, grissini, azeitonas & azeite extra-virgem / Focaccia, grissini, olives & extra virgin olive oil 5€



## ANTIPASTI

**OVO POCHE** Espuma de batata & trufas, crocante de grana padano & trufas laminadas / Poached egg, truffle potato foam, crunchy grana padano & laminated truffles 14€

**BURRATA FUMADA NA CASA** Geleia de tomate & tomilho, presunto de parma crocante / In-house smoked burrata, tomato & thyme jam, crispy parma ham 14€

**ZUCCHINE A SCAPECE** Courgette, salada de rúcula & tomates confitados / Zucchini, arugula salad & confit tomatoes 12€

**INSALATA TOMINO** Rúcula, pêra, tomino assado, pancetta, pinhão, vinagrete de balsâmico / Arugula, pear, roasted Tomino, pancetta, pine nuts, balsamic vinaigrette 16€

WIFI VISCONTI GUEST PASS 213461512

## PRIMI PIATTI



### FRESH PASTA

**GNUDI** Bolinhos caseiros de ricotta e espinafres, salvia e manteiga / Handmade ricotta and spinach dumpling, sage & butter 16€

**LINGUINE VERDE** Courgette, limão e camarão / Zucchini, lemon and shrimp 18€

**PASTA ALLA FORMA** Pasta com queijo & pimenta / Pasta with cheese & pepper 19€

**TROFIE** com 'nduja & pecorino / Trofie with 'nduja & pecorino 15€

**RISOTTO ALLA CARBONARA** Pecorino, Guanciale e ovos / Pecorino, Guanciale and eggs 16€

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Crema de Porcini, fonduta di grana padano & trufas / Porcini cream, fonduta di grana padano & truffles 19€



ALL OUR PRODUCTS ARE EXCLUSIVELY IMPORTED FROM ITALY

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS SÃO IMPORTADOS EXCLUSIVAMENTE DE ITÁLIA

## DOLCI

**TIRAMISÙ CASEIRO** Homemade tiramisù 8€

**PANNA COTTA** Caramelo salgado ou coulis de frutos vermelhos / Salted caramel or red fruits coulis 6€

**TORTA DELLA NONNA** Tarte de maçã com creme de baunilha / Apple pie with vanilla cream 7€

**BOLO DE CHOCOLATE E AZEITE** Gelato de pistácios / Chocolate and olive oil cake, pistachio gelato 7€

## SECONDI PIATTI



**BOCHECHAS DE VITELA** Estufadas 6 horas em vinho tinto & puré de batata doce / Beef cheek 6 hours slow cooked in red wine & sweet potato purée 20€

**POLVO GRELHADO** Feijão branco aromatizado com laranja, tomates confitados & bimis salteados / Grilled octopus, orange scented beans, confit tomatoes & sautéed broccolini 26€

**POLLO ALLA CACCIATORA** Frango com polenta cremosa / Chicken with creamy corn polenta 20€

## PIZZE



**MARGHERITA** Molho de tomate, mozzarella fior di latte & manjeriçao / Tomato sauce, mozzarella fior di latte & basil 13€

**LOMBARDIA** Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, mel, rúcula & pinhão / Mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, honey, arugula & pinenuts 15€

**PARMA** Molho de tomate, mozzarella fior di latte, scamorza, tomate cherry, presunto parma & grana padano / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, scamorza, cherry tomatoes, parma & grana padano 17€

**TARTUFO** Mozzarella fior di latte, cogumelos salteados, trufas & grana padano / Mozzarella fior di latte, sautéed mushrooms, truffle & grana padano 19€

**MARGHERITA DOP** Molho de tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella de bufala, grana padano, manjeriçao / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, grana adano, basil 16€

**GENOVA** Mozzarella fior di latte, tomate cherry, pesto de rúcula, burrata e presunto de parma / Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, arugula pesto, burrata, prosciutto di parma 17€

**DIABOLISSIMA** Molho de tomate, mozzarella fior di latte, 'nduja, ventricina & oregãos / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, 'nduja, ventricina & origano 16€

