

TROPPO **SQUISITO**

RISTORANTE ITALIANO

Ré.
vel
LLO
n

20
20

MENU

211 504 000
SQUISITO.PT

  / SquisitoRistoranteItaliano

ANTIPASTI

STARTERS

- 5. Insalata mista** 6,20€
Mixed salad
- 6. Mozzarella di bufala con pomodorini alla caprese** 8,50€
Buffalo mozzarella with cherry tomato
- 7. Fiocco di Parma con melone del cantalupo** 9,00€
Sliced parma ham with cantaloup
- 8. Bresaola carpacciata con rucola, scaglie di grana e funghi Porcini** 10,50€
Carpaccio of bresaola with arugula slices of parmesan and porcini mushrooms
- 9. Insalata Cesar** 9,95€
Cesar Salad: romaine lettuce with croutons, tuna, pancetta magreta and parmesan
- 11. Taglieri di affettati e formaggi** 12,50€
National cheese and cold meat platter (dry cured ham, spicy salami, taleggio, parmesan and schicciatina)

PIZZAS

- 12. Bresaola** 16,50€
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan and porcini mushrooms
- 14. Bufala** 15,00€
Tomato sauce and buffalo mozzarella
- 15. Calzone** 15,00€
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms
- 17. Crudaiola** 17,50€
Tomato sauce, mozzarella and dry-cured ham
- 18. Diavola** 15,00€
Tomato sauce, mozzarella and spicy sausage
- 20. Margherita** 13,00€
Tomato sauce and mozzarella
- 22. Prosciutto e Funghi** 15,50€
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms
- 23. 4 Formaggi** 15,50€
Tomato sauce and 4 cheeses
- 24. 4 Stagioni** 16,25€
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and olives
- 25. Tricolore** 15,50€
Buffalo mozzarella, cherry tomato and arugula
- 26. Tonno e Cipolle** 15,00€
Tomato sauce, mozzarella, tuna and oregano
- 27. Vegetariana** 14,50€
Tomato sauce, mozzarella and vegetables
- 28. Tirolese** 16,50€
Tomato sauce, mozzarella, speck (a type of prosciutto), parmesan and arugula
- 29. Mari & Monti** 16,25€
Tomato sauce, mozzarella, mushroom mix and seafood mix
- 31. Sole** 15,00€
Tomato sauce, mozzarella, egg and ham
- 32. Lisbona** 16,00€
Tomato sauce, pepper, black olives, arugula and salted cod fish

Extras

- Arugula 1,00€
Parmesan 3,25€
Speck 3,00€
Mushrooms 1,80€
Parma ham 5,00€
Bresaola 5,00€
Cherry tomato 1,50€
Ham 2,50€
Buffala mozzarella 5,00€
Spicy salami 3,25€

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- 35. Zuppa di verdure alla portoghese** 5,25€
Vegetable soup
- 37. Risotto aquarello ai gamberi in guazzetto lime** 17,50€
Risotto aquarello with shrimps, tomato sauce and lime
- 38. Tagliolini neri con gamberi in salsa allo zafferano** 18,00€
Black tagliolini with prawns in saffron sauce
- 40. Tagliolini con pomodoro fresco e basilico** 15,00€
Tagliolini with fresh tomato and basil
- 41. Paccheri di grano duro rechiado de ricotta, pera, nozes e molho de gorgonzola** 16,50€
Durum wheat paccheri (pasta) filled with ricotta, pear, walnuts and gorgonzola sauce
- 42. Tagliolini ai funghi porcini e lamelle di tartufo nero in evio bianco** 17,50€
Tagliolini with mushrooms and slices of black truffles in evio bianco (extra virgin olive oil)
- 43. Lasagne gratinate all'Emiliana** 16,25€
Lasagna, béchamel, ragout (bolognese) and parmesan cheese
- 45. Spaghetti alla Carbonara** 15,50€
Spaghetti, egg yolk, cream, parmesan and bacon
- 46. Spaghetti al Ragù** 15,50€
Spaghetti and ragout (bolognese)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- 47. Cotoletta di vitello impanato alla milanese con rucola e pomodorini ai tagliolini** 21,00€
Breaded veal cutlet and taglioni (pasta) with rocket (arugula) and cherry tomatoes
- 48. Polipo con purea al limone, pomodorini e olive taggiasche** 22,50€
Octopus with mashed potatoes flavoured with lemon, cherry tomatoes and taggiasche olives (typical from the Liguria region)
- 49. Spigola in crosta di patate con le sue verdure** 20,00€
Sea bass in potato crust, with vegetables
- 50. Tonno del mediterraneo al sesamo con purea al wasabi e riduzione di aceto ai lamponi** 20,50€
Mediterranean tuna crusted with sesame seeds, with wasabi puree and a reduction of raspberry vinegar
- 51. Tagliata di manzo profumata con risotto frito e verdure saltate o patate gratinate** 23,00€
Sliced beef flavored with fried risotto and sauteed vegetables or potato gratin
- 52. Galletto ruspante marinato agli agrumi e aneto con polenta e maionese de hortelá** 18,00€
Chicken marinated with citrus and dill with polenta and mint mayonnaise



DESSERT

- 57. Tiramisu della casa** 6,50€
Tiramisu
- 58. Panna Cotta con frutti di bosco** 6,50€
Panna cotta with fruits of the forest
- 59. Sorbetto al limoncello** 6,00€
Lemon sorbet with limoncello liqueur
- 60. Crème Brûlée** 5,95€
Crème brûlée
- 61. Carpaccio di ananas marinato** 6,75€
Marinated pineapple carpaccio
- 62. Mousse al cioccolato** 6,50€
Chocolate mousse
- 63. Frutta esotica** 5,50€
Tropical fruit
- 64. Frutta di stagione** 4,50€
Fruit in season

GELATI

ICE CREAM

- 1 Pallina di gelato** 3,75€
1 scoop of ice cream
- 2 Palline di gelato** 5,50€
2 scoops of ice cream
- 3 Palline di gelato** 6,80€
3 scoops of ice cream

Flavors
Strawberry
Chocolate
Vanilla
Lemon sorbet

