ANTIPASTI
ENTRADAS
STARTERS

INSALATA MEDITERRANEA
CON SALSA YOGURT E CROSTINI

Salada mediterrânea com molho de iogurte e croutons
Mediterranean salad with yogurt sauce and croutons

€ 14,50 ECV 1595

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Tábua de queijos italianos
Selection of Italian cheeses

€ 15,50 ECV 1705

CARPACCIO SEMISCOTTATO DI MANZO
CON FORMAGGIO DI CAPRA

Carpaccio meio escaldado de carne bovina com queijo de cabra
Scalded beef carpaccio with goat cheese

€ 14,50 ECV 1595

TARTARE DI TONNO
CON PEPERONE, CETRIOLO E RIDUZIONE DI SOIA AL MIELE

Tártare de atúm com pimentaõ, pepino, soja e mel em reduçaõ
Tuna tartare with pepper, cucumber and honey soy reduction

€ 15,50 ECV 1705

INSALATA DI POLPO
CON PATATE, POMODORI SECCHI, OLIVE NERE E CAPPERI

Salada de polvo
com batatas, tomates secos, azeitonas pretas e alcaparras
Octupus salad
with potatoes, dried tomatoes, black olives and cappers

€ 15,50 ECV 1705

I NOSTRI PRIMI
NOSSOS PRIMEIROS CURSOS
OUR FIRST COURSES

PASTA AI BROCCOLI, POMODORI SECCHI E MUDDICA
Macarrão com brócolis, tomate seco e pão ralado
Pasta with broccoli, dried tomatoes and bread crumbs
€ 14,50 ECV 1595

GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA DI TALEGGIO E SALSICCIA
Nhoque de abóbora com creme Taleggio e linguiça
Pumpkin gnocchi with Taleggio cream and sausage
€ 15,50 ECV 1705

TAGLIATELLE FRESCHE AI PORCINI
Tagliatelle fresco com cogumelos porcini
Fresh tagliatelle with porcini mushrooms
€ 19,50 ECV 2115

RISOTTO ALLA ZUCCA E GORGONZOLA CON GUANCIALE CROCCANTE (MINIMO 2 PERSONE, 25 MIN)
Risoto com abóbora e Gorgonzola com bacon croccante (mín 2 pessoas)
Risotto with pumpkin and Gorgonzola with crispy bacon (min 2 people)
€ 14,50 ECV 1595 PER PERS/POR PESS

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Espaguetes à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese
€ 16,50 ECV 1815

TAGLIATELLE ALL'ARAGOSTA
Tagliatelle com lagosta
Tagliatelle with lobster
€ 25,50 ECV 2805

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
Espaguete com frutos do mar (mexilhões, lulas, camarões, amêijoas)
Spaghetti with seafood (mussels, squids, shrimps, clams)
€ 16,50 ECV 1815

RAVIOLI DI PESCE CON SALSA DI ASPARAGI E GAMBERI
Ravioli de peixe com molho de aspargos e camarão
Fish ravioli with asparagus and shrimp sauce
€ 16,50 ECV 1815

SECONDI DI CARNE
SEGUNDOS PRATOS DE CARNE
SECOND COURSES OF MEAT

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON SALSA AL GORGONZOLA O FUNGHI PORCINI

Filè mignon grelhada
com molho de Gorgonzola ou de cogumelo
Grilled beef fillet with Gorgonzola or mushroom sauce

€ 27 ECV 2970

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON ASPARAGI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Entrecosto de carne grelhada com espargos e flocos de Parmesão
Grilled beef entrecote with asparagus and Parmesan flakes

€ 25,5 ECV 2805

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON ACETO BALSAMICO E MILLEFOGLIE DI PATATA

Filé de carne fatiado, vinagre balsâmico e mil-folhas de batata
Sliced beef fillet, balsamic vinegar and potato millefeuille

€ 27 ECV 2970

PANCIA DI MAIALINO AL FORNO
ALLA SENAPE E MIELE CON CREMA DI CAROTE

Barriga de porco assada
com mostarda, mel e creme de cenoura
Baked pork belly, mustard and honey with carrot cream

€ 21,50 ECV 2365

SECONDI DI PESCE
SEGUNDOS PRATOS DE PEIXE
SECOND COURSES OF FISH

TATAKI DI TONNO AL SESAMO E SPINACI

Tataki de atum em crosta de sésamo, salsa de camarão e espinafres
Tuna tataki in sesame crust, shrimps sauce and spinach

€ 19,50 ECV 2145

POLPO ALLA GRIGLIA
SU CREMA DI PATATE AL ROSMARINO E RATATOUILLE

Polvo grelhado em creme de batata com alecrim e ratatouille
Grilled octopus on cream of rosemary potatoes and ratatouille

€ 19,50 ECV 2145

FILETTO DI LAMPUGA CON PATATE AL FORNO E CIPOLLA

Filé de dourado com batata assada e cebola
Dolphinfish fillet with baked potatoes and onion

€ 16,50 ECV 1815

FRITTO MISTO DI PESCE

Misto de peixe frito
com cenoura, batata doce, curgete e maionese de pimentão
Mixed fried fish with carrots, sweet potatoes, courgette
and paprika mayonnaise

€ 19,50 ECV 2145

SPIEDONE DI PESCE E VERDURE ALLA GRIGLIA

Espetada de peixe e legumes grelhados
Fish skewer and grilled vegetables

€ 19,50 ECV 2145

DOLCI DELLA CASA
SOBREMESA DE NOSSA PRODUÇAO
HOMEMADE DESSERT

MOUSSE LEONARDO

Mousse di formaggio dolce,
scaglie di cioccolato fondente e coulisse di fragola con base di biscotto

Mousse de queijo doce,
flocos de chocolate amargo e coulisse de morango com base de biscoito

Sweet cheese mousse,
dark chocolate flakes and strawberry coulisse with biscuit base

€ 6 ECV 660

PANNACOTTA ALLA CAMOMILLA

Pannacotta alla camomilla,
con frutti di bosco, crumble e caramello salato

Pannacotta de camomila,
com frutas vermelhas, crumble e caramelo salgado

Chamomile pannacotta, with berries, crumble and salted caramel

€ 7,5 ECV 825

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E AGRUMI CANDITI

Millefoglie con crema chantilly,
cioccolato fondente, frolla sbriciolata e agrumi canditi

Millefeuille com creme de chantilly,
chocolate amargo, massa esfarelada e frutas cítricas cristalizadas

Millefeuille with Chantilly cream,
dark chocolate, crumbled pastry and candied citrus fruits

€ 7,5 ECV 825

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO

Semifreddo, mousse e crumble di cioccolato
Semifreddo, mousse e crumble de chocolate
Semifreddo, mousse and chocolate crumble

€ 8 ECV 880

MENU BAMBINI
CARDÁPIO INFANTIL
MENU KIDS

SPAGHETTI AL POMODORO

Espeguetes com tomate

Tomato spaghetti

€ 9,5 ECV 1045

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espaguetes à bolonhesa

Spaghetti bolognese

€ 11,5 ECV 1265

PIZZA MARGHERITA

Pizza com tomate e mussarela

Pizza with tomato and mozzarella

€ 7,5 ECV 825

PETTO DI POLLO CON PATATE AL FORNO

Peito de frango com batatas no forno

Chicken breast with baked potatoes

€ 9,5 ECV 1045

CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA € 9,5 ECV 1045
Pomodoro, mozzarella
Tomate, mussarela
Tomato sauce, mozzarella

DIAVOLA € 12,5 ECV 1375
Pomodoro, mozzarella, cipolla e salame piccante
Tomate, mussarela, cebola e salame picante
Tomato sauce, mozzarella, onions and spicy salami

QUATTRO STAGIONI € 12,5 ECV 1375
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere
Tomate, mussarela, fiambre, cogumelos, alcachofra e azeitonas pretas
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and black olives

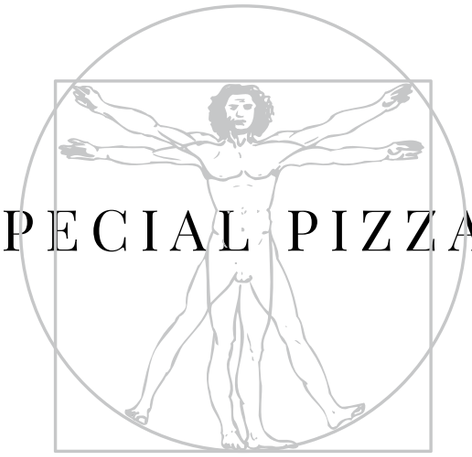
CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI € 12,5 ECV 1375
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomate, mussarela, fiambre e cogumelos
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and mushrooms

TONNO € 12,5 ECV 1375
Pomodoro, mozzarella e tonno
Tomate, mussarela e atum
Tomato sauce, mozzarella and tuna

QUATTRO FORMAGGI € 11,5 ECV 1265
Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano e Asiago
Mussarela, Gorgonzola, Parmesão e Asiago
Mozzarella, gorgonzola, Parmesan e Asiago

MARI E MONTI € 14,5 ECV 1595
Pomodoro, mozzarella, gamberetti e funghi
Tomate, mussarela, camarões e cogumelos
Tomato sauce, mozzarella, shrimps and mushrooms

EVENTUALI VARIAZIONI VERRANNO CALCOLATE A PARTE
QUALQUER ALTERAÇÃO SERÁ CALCULADA SEPARADAMENTE
VARIATIONS WILL BE CALCULATED EXTRA



SPECIAL PIZZAS

SALVATOR MUNDI € 14,5 ECV 1595

Pomodoro, cipolle, patè di olive, crema di peperoni, zucca, asparagi e zucchine

Tomate, cebola, azeitonas em patê, creme de pinentos, abóbora, espargos e abobrinha

Tomato, onions, olive pâté, peppers cream, pumpkin, asparagus and courgettes

DA VINCI € 17,5 ECV 1925

Mozzarella, funghi porcini, patate, rosmarino e cialde di Parmigiano
Mussarela, cogumelos porcini, batata com alecrim e flocos de Parmesão
Mozzarella, porcini mushrooms, rosemary potatoes and flakes of Parmesan

VITRUVIANO € 18,5 ECV 2035

Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro fresco e mozzarella di bufala
Mussarela, presunto, tomate fresco e mussarela de búfala
Mozzarella, raw ham, fresh tomato and buffalo mozzarella

MONNALISA € 19,5 ECV 2145

Mozzarella, salmone affumicato, asparagi, pomodori secchi, mozzarella di bufala e pepe rosa

Mussarela, salmão fumado, aspargos, tomate seco, mussarela de búfala e pimenta rosa

Mozzarella, smoked salmon, asparagus, dried tomatoes, buffalo mozzarella and pink pepper

LEONARDO € 16,5 ECV 1815

Mozzarella, fonduta di Parmigiano, zucca, salame e cipolle agrodolci
Mussarela, fondue de Parmesão, abóbora, salame e cebola agridoce
Mozzarella, Parmesan fondue, pumpkin, salami and sour onions

GIOCONDA € 15,5 ECV 1705

Schiacciata toscana con prosciutto cotto e mozzarella
Pizza Toscana tradicional recheada com fiambre e mussarela
Traditional Tuscan pizza stuffed with cooked ham and mozzarella

CENACOLO € 17,5 ECV 1925

Schiacciata toscana con prosciutto crudo, pomodoro fresco e mozzarella
Pizza Toscana tradicional recheada com presunto, tomate fresck e mussarela
Traditional Tuscan pizza stuffed with raw ham, fresh tomato and mozzarella

VINI ROSSI
VINHOS TINTOS
RED WINES

CHIANTI LEONARDO 13% VOL € 33 ECV 3630

Consigliato con: i nostri primi di terra
Recomendado com: nossos primeiros de terra
Recommended with: our first courses from the land

IPPOLITO VILLA DA VINCI 14% VOL € 63 ECV 6930

Consigliato con: carpaccio di manzo, gnocchi di zucca, polpo
Recomendado com: carpaccio de carne bovina, gnocchi, polvo
Recommended with: beef carpaccio, pumpkin gnocchi, octupus

LINARIUS VILLA DA VINCI 14% VOL € 54 ECV 5940

Consigliato con: carpaccio di manzo, gnocchi di zucca, polpo
Recomendado com: carpaccio de carne bovina, gnocchi, polvo
Recommended with: beef carpaccio, pumpkin gnocchi, octupus

SANGIOVESE APPASSIMENTO DA VINCI 15% VOL € 63 ECV 6930

Consigliato con: carpaccio di manzo, gnocchi di zucca, polpo
Recomendado com: carpaccio de carne bovina, gnocchi, polvo
Recommended with: beef carpaccio, pumpkin gnocchi, octupus

BRUNELLO DI MONTALCINO 13,5% VOL € 99 ECV 10890

Consigliato con: pancia di maialino, filetto di manzo
Recendado com: barriga de leitão, filé mignon
Recommended with: piglet belly, beef fillet

AMARONE MASI COSTASERA 15% VOL € 120 ECV 13200

Consigliato con: pancia di maialino, filetto di manzo
Recendado com: barriga de leitão, filé mignon
Recommended with: piglet belly, beef fillet

GLASS OF ITALIAN RED WINE € 6,5 ECV 715

VINI BIANCHI
VINHOS BRANCOS
WHITE WINES

CHÀ DE FOGO 14% VOL € 29,5 ECV 3245

Consigliato con: i nostri antipasti di mare, fritto misto
Recendado com: nossas entradas do ma, fritura mista
Recommended with: our starters from the sea, mixed fried

PINOT GRIGIO 12% VOL € 33 ECV 3620

Consigliato con: tonno, fritto misto, tagliatelle all'aragosta
Recendado com: atum, fritura mista, tagliatelle com lagosta
Recommended with: tuna, mix fried and lobster tagliatelle

CHARDONNAY ZIBIBBO IGT 13% VOL € 39 ECV 4290

Consigliato con: antipasti di mare, tonno, polpo
Recendado com: entradas do mar, atum, polvo
Recommended with: starters from the sea, tuna, octupus

SAUVIGNON VINCI IN ROMAGNA 12% VOL € 50 ECV 5500

Consigliato con: aragosta, spaghetti allo scoglio, tataki
Recendado com: lagosta, spaghetti de peixe, tataki
Recommended with: lobster, spaghetti with fish, tataki

GLASS OF CHÀ DE FOGO € 6 ECV 660

GLASS OF ITALIAN WHITE WINE € 6,5 ECV 715

VINI ROSÈ
VINHOS ROSÈ
ROSÈ WINES

CHÀ DE FOGO 14% VOL € 29,5 ECV 3245

Consigliato con: i nostri piatti di pesce
Recendado com: nossos pratos do mar
Recommended with: our seafood dishes

SANGIOVESE ROSATO 12% VOL € 30 ECV 3300

Consigliato con: i nostri piatti di pesce
Recendado com: nossos pratos do mar
Recommended with: our seafood dishes

MATEUS 14% VOL € 29 ECV 3190

Consigliato con: i nostri piatti di pesce
Recendado com: nossos pratos do mar
Recommended with: our seafood dishes

GLASS OF CHÀ DE FOGO € 6 ECV 660

VINI FRIZZANTI
VINHOS ESPUMANTES
SPARKLING WINES

PROSECCO LEONARDO EXTRA DRY 11% VOL € 33 ECV 3630
Consigliato con: spaghetti allo scoglio, polpo
Recendado com: espaguetes com mariscos, polvo
Recommended with: spaghetti with seafood, octupus

MOET AT CHANDON - CHAMPAGNE BRUT 12,5% VOL € 180 ECV 19800
Consigliato con: tagliatelle all'aragosta, polpo
Recendado com: tagliatelle com lagosta, polvo
Recommended with: spaghetti with seafood, octupus

BERLUCCHI CUVEÈ IMPERIALE BRUT € 54 ECV 5940
Consigliato con: tagliatelle all'aragosta, aragosta
Recendado com: tagliatelle com lagosta, lagosta
Recommended with: lobster tagliatelle, lobster

MAGNUM COLLECTION

BRUNELLO DI MONTALCINO € 510 ECV 56100
2006 - Magnum 1,5 lt

CHIANTI LEONARDO € 90 ECV 9900
2018 - Magnum 1,5 lt

CHIANTI LEONARDO € 240 ECV 26400
2012 - Jéroboam 3 lt

CHIANTI LEONARDO € 210 ECV 23100
2018 - Jéroboam 3 lt

CHIANTI LEONARDO € 330 ECV 36300
2012 - Mathusalem 5 lt

BEVANDE
BEBIDAS
DRINKS

SAGRES 25 CL	€ 3 ECV 330
HEINEKEN 25 CL	€ 4 ECV 440
CORONA 33 CL	€ 5,5 ECV 605
MORETTI 33 CL	€ 5,5 ECV 605
PAULANER 50 CL	€ 7 ECV 770
SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI	€ 7 ECV 770
BIRRA ALLA SPINA / CERVEJA DE PRESSÃO / DRAFT BEER **25 CL**	€ 3 ECV 330
BIRRA ALLA SPINA / CERVEJA DE PRESSÃO / DRAFT BEER **50 CL**	€ 5 ECV 330
ACQUA / ÁGUA / WATER **0,5 L**	€ 3,5 ECV 385
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC	€ 3,5 ECV 385
SUCCHI DI FRUTTA: ARANCIA, PESCA, MANGO Sumos de fruta: laranja, pêssego, manga Fruit juice: orange, peach, mango	€ 3,5 ECV 385
TÈ FREDDO: LIMONE, PESCA, MANGO Ice tea: limão, pêssego, manga Ice tea: lemon, peach, mango	€ 3,5 ECV 385
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2 ECV 220
CAFFÈ DEKA, CAFFÈ AMERICANO, CAPPUCCINO, HOT TEA	€ 3 ECV 330

DIGESTIVI
DIGESTIVOS
AFTER DINNER

LIMONCELLO	€ 6 ECV 660
SAMBUCA, GRAPPA	€ 6,5 ECV 715
JÄGERMEISTER, BAYLES, PORTO, FERNET, AMARETTO	€ 8 ECV 880
TEQUILA, VODKA, RUM HAVANA 7, GIN, WHISKY RED LABEL	€ 8 ECV 880
WHISKY CHIVAS 12 YEARS	€ 12 ECV 1320
BRANDY	€ 11 ECV 1210
COGNAC	€ 15 ECV 1650

Qualora ce ne fossero, segnalare eventuali allergie o intolleranze, grazie

se houver, qualquer alergia ou intolerância informe, obrigado

if there are any, please report any allergies or intolerances, thank you

ALLERGENI
ALÉRGICOS
ALLERGENS

Glutine
Glúten
Gluten

Senape
Mostarda
Mustard

Sedano
Aipo
Celwry

Solfiti
Sulfitos
Sulphates

Arachidi
Amendoim
Penauts

Molluschi
Moluscos
Molluacs

Pesce
Peixe
Fish

Frutta a guscio
Nozes
Nuts

Latte
Leite
Milk

Semi di sesamo
Sementes de sesamo
Sesame seeds

Uova
Ovo
Eggs

Crostacei
Mariscos
Crustaceans

Soia
Soja
Soy

Vegetariano
Vegetariano
Vegetarian

Vegano
Vegano
Vegan