



Xmas is Sublime

24 / 12 / 2025

MENÙ VIGILIA DI NATALE

90€ (Bebidas não incluídas) | Opção de wine pairing 40€

AMUSE-BOUCHE

Brioche con tonno, crema di avocado, gel di yuzu e alga nori

Brioche com atum, creme de abacate, gel de yuzu e alga nori

ANTIPASTO

Spuma di castagne, funghi selvatici al timo, crema di zucca e semi di zucca

Espuma de castanhas, cogumelos selvagens com tomilho, creme de abóbora e sementes de abóbora

PRIMO

Tagliatelle fresche con vellutata di Parmigiano 36 mesi e tartufo nero

Tagliatelle fresca com velouté de Parmigiano 36 meses e trufa negra

SECONDO

Petto d’anatra confit con barbabietola in tre consistenze

Peito de pato confitado com beterraba em três texturas

DOLCI

Verrina di zabaione e caffè con crumble di pandoro croccante

Zabaione e café com crumble de pandoro crocante

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

25 / 12 / 2025

Natal Bellini Brunch

Set menu | 65€ por pessoa | Das 12h às 15:30h

Esta experiência gastronómica envolve a tradição do Brunch com o charme e a elegância da cozinha italiana, acompanhada pelos nossos adorados Bellini.

COCKTAIL BELLINI (All you can drink)

BUFFET
Salumeria
Seleção de enchidos
e de queijos italianos

Stazione del pane
Seleção de pão caseiro.

Piatti freddi
Seleção de pratos frios e saladas

Piatti caldi
Seleção de pratos quentes

Stazione dei dolci
Seleção de sobremesas

Gelato del giorno
Gelado caseiro do dia

PIATTI PRINCIPALI Escolher um

**Risotto di Zaferano
con stracciatela e limone**
Risotto de açafrão com
stracciatella e limão

**Polpo al peperoncino,
crema di peperoni alla paprika,
cavolo nero e salsa allo yogurt e lime**
Polvo com malagueta,
creme de pimentos com paprika,
couve kale e molho de iogurte e lima

Lasagna
Lasanha

**Tagliolini gratinati
con funghi e pancetta**
Tagliolini gratinados
com cogumelos e pancetta

**Coscia di capretto con carote
e cipolline glassate**
Perna de cabrito com cenouras
e cebolinhas glaceadas

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Xmas is Sublime



New Year is Sublime

31 / 12 / 2025
MENÙ CAPODANNO
VIAGGIO D'ITALIA

140€ | Bebidas não incluídas | Opção de wine pairing 55€

AMUSE-BOUCHE
3 ASSAGGINI – NORD ITALIA (LOMBARDIA, PIEMONTE, TRENTINO)
Battuta di manzo con caviale Oscietra
Tartare di ricciola e caviale di salmone su cialda di tapioca
Carciofo croccante, maionese all'aglio nero e caviale di lime
Tártaro de carne bovina com caviar Oscietra
Tártaro de ricciola com caviar de salmão sobre cialda de tapioca
Alcachofra crocante, maionese de alho negro e caviar de lima

ANTIPASTO
NORD (PIEMONTE, MODENA)
Spuma di sedano rapa al tartufo nero, uovo a bassa temperatura e perle di aceto balsamico bianco
Espuma de cabeça de aipo com trufa negra, ovo a baixa temperatura e pérolas de vinagre balsâmico branco

PRIMO
CENTRO ITALIA (MARCHE, ABRUZZO)
Risotto allo Champagne, crema di zafferano e carpaccio di scampi al limone
Risoto de Champagne, creme de açafrão e carpaccio de camarões ao limão

SECONDO
CENTRO-SUD ITALIA (TOSCANA, ROMA, PUGLIA)
Controfiletto con salsa al Primitivo, purè di zucca allo zenzero e bieta baby
Contrafilé com molho de Primitivo, puré de abóbora com gengibre e acelga baby

PRE-DESSERT
Sgroppino al limone di Sorrento e menta fresca
Sgroppino de limão de Sorrento e hortelã fresca

DOLCI
Mousse al cioccolato e amarena con gelato artigianale al pistacchio
Mousse de chocolate e amarena com gelado artesanal de pistácio

Opções vegetarianas/vegan disponíveis. IVA incluído à taxa em vigor. Os preços apresentados são em euros. e sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.



1 / 1 / 2026

Ano Novo Bellini Brunch

Set menu | 65€ por pessoa | Das 12h às 15:30h

Esta experiência gastronómica envolve a tradição do Brunch com o charme e a elegância da cozinha italiana, acompanhada pelos nossos adorados Bellini.

COCKTAIL
BELLINI (All you can drink)

BUFFET
Salumeria
Seleção de enchidos
e de queijos italianos

Stazione del pane
Seleção de pão caseiro.

Piatti freddi
Seleção de pratos frios e saladas

Piatti caldi
Seleção de pratos quentes

Stazione dei dolci
Seleção de sobremesas

Gelato del giorno
Gelado caseiro do dia
PIATTI PRINCIPALI

Escolher um
**Risotto di Zaferano
con stracciatella e limone**
Risotto de açafrão com
stracciatella e limão

**Polpo al peperoncino,
crema di peperoni alla paprika,
cavolo nero e salsa allo yogurt e lime**
Polvo com malagueta,
creme de pimentos com paprika,
couve kale e molho de iogurte e lima

Lasagna
Lasanha

**Tagliolini gratinati
con funghi e pancetta**
Tagliolini gratinados
com cogumelos e pancetta

**Coscia di capretto con carote
e cipolline glassate**
Perna de cabrito com cenouras
e cebolinhas glaceadas

Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

New Year is Sublime

