

Coperto

Pane, olio extravergine di oliva e antipasto dello Chef

Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef

Bread, extravirgin olive oil and Chef's amuse bouche

Pain, huile d'olive vierge extra et amuse-bouche du chef

Antipasti

La Caprese

Salada de tomate, mozzarella, manjeriçã, azeitonas e filetes de anchovas Tomato, mozzarella and basil

salad with olives and anchovy fillets Salade de tomate, mozzarella, basilic, olives et filets d'anchois

Parmigiana di melanzane

Beringelas gratinadas com molho de tomate, mozzarella e queijo parmesão

Grilled eggplant gratin with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese Aubergines gratinées à la sauce tomate, mozzarella et parmesan

Insalata di gamberi e arance alla siciliana citronette alla polpa di olive nere

Salada de camarão e laranjas à Siciliana com citronette de polpa de azeitonas

Shrimps and orange Sicilian salad with black olives citronette

Salade de crevettes et oranges siciliennes avec pulpe d'olives et citron

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola

Carpaccio de lombo de novilho com lascas de parmesão e rúcula

Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings

Carpaccio de veau, parmesan et roquette

Terrina di salmone affumicato e formaggio fresco, germogli, ribes, frutti del capper, uovo di

quaglia Terrina de salmão fumado com queijo fresco, rebentos, ribes, frutos de alcaparra e ovo de

codorniz Smoked salmon terrine with fresh cheese, sprouts, ribes, caper fruits and quail egg

Terrine de saumon fumé avec fromage frais, fruits de câpres et oeuf de caille

Capesante in camicia spadellate con radicchio, valeriana, aceto balsamico di modena

Vieiras albardadas salteadas com radicchio, alface mache e vinagre balsâmico Scallops sautéed with

radicchio, mache lettuce and balsamic vinegar Pétoncles au radicchio, laitue machette et vinaigre

balsamique

Insalata di carote marinate coriandolo, musciame di tonno e pane carasau

Salada de cenoura e coentros, muxama de atum e pão carasau Carrot and coriander salad, tuna muxama

and carasau bread Salade de carottes et coriandre, muxama de thon et pain carasau

Zuppe

Pappa al pomodoro

Sopa de tomate e pão à toscana Tomato soup with toscana bread
Soupe de tomate et pain à la toscana

Minestra de verdure e orzo

Sopa de legumes e cevada
Vegetable and barley soup
Soupe aux légumes et orge

Paste e Risotti

Trenette al pesto alla genovese

Trenette com pesto de manjeriço Trenette pasta with pesto and basil Trenette au pesto et basilic

Gobbeti con gamberi pomodorini olivelle taggiasche e frutti del capperro

Massa fresca de trigo rijo com camarão, tomate cereja, azeitonas e frutos de alcaparras
Fresh wheat pasta with prawns, cherry tomato, olive and capers fruits
Pâtes fraîches avec crevettes, tomate cerise, olives et fruits de câpres

Ravioli di biette e ricotta al burro e salvia

Ravioli de acelga e requeijão, molho de manteiga e sálvia
Chard and curd ravioli with butter and sage sauce
Ravioli au bette et caillé, sauce de beurre

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle com ragout de carne à bolonhesa Tagliatelle with meat ragout à la bolognese Tagliatelle de viande à la bolognaise

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti salteado com chocos e a sua tinta
Spaghetti sautéed with cuttlefish and its ink
Spaghetti sauté à les seiches et leur l'encre

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico

Gnocchis de batata com molho de tomate e manjeriço
Potato gnocchis with tomato sauce and basil
Gnocchis de pommes de terre au tomate et basilic

Risotto con asparagi

Risotto de espargos Asparagus risotto Risotto aux asperges

I Pesci

Lombo di baccala di mezza cura al forno com patate, peperoni olive e frutti del capperò

Lombo de bacalhau de meia cura no forno com batata, pimento, azeitona e frutos de alcaparra
Crumbed codfish with potato, pepper, olive and caper fruits
Demi cure de morue avec pommes de terre, poivre, olive et fruits de câpre

Gamberone tigre grigliato risotto al limone ed erbe fini

Camarão grelhado com arroz de limão e ervas finas
Grilled shrimp with lemon rice and fine herbs
Crevettes grillées avec du riz au citron et herbes

Medaglioni di coda di rospo alla Livornese

Medalhões de tamboril com batata, tomate e alcaparras
Monkfish medallions with potato, tomato and capers
Médailles de lotte aux pommes de terre, tomates et câpres

Scottata di tonno alla palermitana, pomodorini, rucola, riduzione di aceto balsamico

Scottata de atum em crosta de pão de ervas, tomate cereja, rúcula, redução de vinagre balsâmico
Tuna scottata in an herbed bread crust, cherry tomato, rocket and balsamic vinegar reduction
Scottata de thon sur croûte de pain aux herbes, tomate cerise, roquette et réduction de vinaigre balsamique

Involtini di pesce spada alla palermitana, caponata di melanzane

Rolinho de espadarte à palermitana com caponata de beringelas
Swordfish roll à la palermitana and eggplant caponata
Espadon à l'aubergine caponata

Le Carni

Cotoletta di vitello alla milanese verdure saltate, risotto

Naco de vitela panado com legumes salteados, risotto
Baked veal loaf with sautéed vegetables and risotto
Veau pané avec des légumes sautés et risotto

Tagliata di filetto di manzo, verdure dell'orto, rucola e parmigiano

Tagliata de lombo de novilho com legumes da horta, rúcula e parmesão
Beef tagliata with vegetables, rocket and parmesan cheese
Filet de veau aux légumes, roquette et parmesan

Costolette di agnello a scottadito, melanzane e zucchine grigliate

Costeletas de borrego grelhadas com beringela e courgette na brasa
Grilled lamb chops with eggplant and grilled zucchini
Côtelettes d'agneau grillées aux aubergines et courgette

Scaloppine di vitello al limone con spinaci e pagliericcio di patate

Escalope de vitela branca com molho de limão, espinafre e batatas rosti
White veal loin with lemon sauce, spinach and rosti potato
Veau blanc avec du sauce au citron, épinards et pommes de terre rosti

I Dolci

Tirami-su

Tortino al cioccolato dal cuore morbido gelato alla vaniglia

Bolinhos de chocolate com coração fondant e gelado de baunilha
Chocolate fondant cake with vanilla ice cream
Biscuit fondant au chocolat et crème glacée à la vanille

Semifreddo al miele di rosmarino, ragout di frutta

Semi-frio de mel de rosmaninho, ragout de fruta
Rosemary and honey parfait with fruits ragout
Parfait au miel de romarin et ragoût de fruits

Sorbetto al limone e vodka

Sorbet de limão e vodka
Lemon and vodka sorbet
Sorbet au citron et vodka

Terrina de yoghurt con salsa ai lamponi

Bavaroise de iogurte com molho de framboesa Yogurt bavaroise with raspberry sauce Bavaroise de
yogourt, sauce aux framboises

Mille foglie alla crema di vaniglia e fragole

Mil-folhas de creme de baunilha e morango
Vanilla cream and strawberries puff pastry
Mille-feuille à la vanille et crème aux fraises

Strudel di mele renette gelato alla panna

Strudel de maça reineta com gelado de nata
Apple strudel with ice cream
Strudel aux pommes avec crème glacée

Selezione di gelati e sorbetti Seleção de gelados e sorvetes Ice creams selection Sélection de glaces et
sorbets

1 saporie | sabor | flavour | saveur

2 saporì | sabores | flavour | saveur

3 saporì | sabores | flavour | saveur

4 saporì | sabores | flavour | saveur

Plateaux di formaggi italiani

Prato de queijos italianos
Italian cheeses assortment
Assortiment de fromages italiens

Ristorante “Il Gattopardo”

Gentile cliente, la informiamo che alcuni piatti possono contenere sostanze allergeniche, la invitiamo a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere le informazioni.

Se non desiderate gli stuzzichini la invitiamo a dirlo al personale di servizio. Questo Ristorante ha il libro delle reclamazioni.

IVA inclusa alla tassa in vigore.

Caro cliente, informamos que alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, aos clientes susceptíveis, caso tenha alguma dúvida, por favor, dirija-se ao Empregado de Mesa para esclarecimentos adicionais.

Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste Restaurante existe livro de reclamações.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Dear Customers, please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters.

If you don't wish the couvert please ask to take it away. The Restaurant has a complaint book.

VAT included.

Cher client, certains de nos plats de nos repas contiennent des substances allergiques, en cas des doutes, s'il vous plaît, demandez à nos serveurs. Si vous souhaitez pas le couvert, s'il vous plaît demandez de l'enlever.

Dans ce restaurant il ya un livre des plaintes. TVA au taux légal.

Ristorante “Il Gattopardo”

Hotel Dom Pedro Lisboa - Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, 24 Lisboa

T. 21 389 66 22 - bar.gattopardo@dompoko.com -

www.dompoko.com

