

## Coperto

<b>Pane, olio extravergine di oliva e antipasto dello Chef</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Pão, azeite extra virgem e amuse-bouche do Chef</i>	
<i>Bread, extravirgin olive oil and Chef's amuse bouche</i>	
<i>Pain, huile d'olive vierge extra et amuse-bouche du chef</i>	

## Antipasti

<b>La Caprese</b> .....	<b>10.00 €</b>
<i>Salada de tomate, mozzarella, manjeriçã, azeitonas e filetes de anchovas</i>	
<i>Tomato, mozzarella and basil salad with olives and anchovy fillets</i>	
<i>Salade de tomate, mozzarella, basilic, olives et filets d'anchois</i>	
<b>Parmigiana di melanzane</b> .....	<b>14.00 €</b>
<i>Beringelas gratinadas com molho de tomate, mozzarella e queijo parmesão</i>	
<i>Grilled eggplant gratin with tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese</i>	
<i>Aubergines gratinées à la sauce tomate, mozzarella et parmesan</i>	
<b>Insalata di gamberi e arance alla siciliana citronette alla polpa di olive nere</b> .....	<b>15.00 €</b>
<i>Salada de camarão e laranjas à Siciliana com citronette de polpa de azeitonas</i>	
<i>Shrimps and orange Sicilian salad with black olives citronette</i>	
<i>Salade de crevettes et oranges siciliennes avec pulpe d'olives et citron</i>	
<b>Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola</b> .....	<b>16.00 €</b>
<i>Carpaccio de lombo de novilho com lascas de parmesão e rúcula</i>	
<i>Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings</i>	
<i>Carpaccio de veau, parmesan et roquette</i>	
<b>Terrina di salmone affumicato e formaggio fresco, germogli, ribes,frutti del capperò, uovo di quaglia</b> .....	<b>14.00 €</b>
<i>Terrina de salmão fumado com queijo fresco, rebentos, ribes, frutos de alcaparra e ovo de codorniz</i>	
<i>Smoked salmon terrine with fresh cheese, sprouts, ribes, caper fruits and quail egg</i>	
<i>Terrine de saumon fumé avec fromage frais, fruits de câpres et oeuf de caille</i>	
<b>Capesante in camicia spadellate con radicchio,valeriana,aceto balsamico di modena</b> .....	<b>15.00 €</b>
<i>Vieiras albardadas salteadas com radicchio, alface mache e vinagre balsâmico</i>	
<i>Scallops sautéed with radicchio, mache lettuce and balsamic vinegar</i>	
<i>Pétoncles au radicchio, laitue machette et vinaigre balsamique</i>	
<b>Insalata di carote marinate coriandolo, musciame di tonno e pane carasau</b> .....	<b>12.00 €</b>
<i>Salada de cenoura e coentros, muxama de atum e pão carasau</i>	
<i>Carrot and coriander salad, tuna muxama and carasau bread</i>	
<i>Salade de carottes et coriandre, muxama de thon et pain carasau</i>	

## Zuppe

<b>Pappa al pomodoro</b> .....	<b>9.00 €</b>
Sopa de tomate e pão à toscana <i>Tomato soup with toscana bread</i> Soupe de tomate et pain à la toscana	
<b>Minestra de verdure e orzo</b> .....	<b>8.00 €</b>
Sopa de legumes e cevada <i>Vegetable and barley soup</i> Soupe aux légumes et orge	

## Paste e Risotti

<b>Trenette al pesto alla genovese</b> .....	<b>14.00 €</b>
Trenette com pesto de manjeriçã <i>Trenette pasta with pesto and basil</i> Trenette au pesto et basilic	
<b>Gobbeti con gamberi pomodorini olivelle taggiasche e frutti del capperone</b> .....	<b>18.00 €</b>
Massa fresca de trigo rijo com camarão, tomate cereja, azeitonas e frutos de alcaparras <i>Fresh wheat pasta with prawns, cherry tomato, olive and capers fruits</i> Pâtes fraîches avec crevettes, tomate cerise, olives et fruits de câpres	
<b>Ravioli di biette e ricotta al burro e salvia</b> .....	<b>14.00 €</b>
Ravioli de acelga e requeijão, molho de manteiga e sálvia <i>Chard and curd ravioli with butter and sage sauce</i> Ravioli au bette et caillé, sauce de beurre	
<b>Tagliatelle alla bolognese</b> .....	<b>15.00 €</b>
Tagliatelle com ragout de carne à bolonhesa <i>Tagliatelle with meat ragout à la bolognese</i> Tagliatelle de viande à la bolognaise	
<b>Spaghetti al nero di seppia</b> .....	<b>17.00 €</b>
Spaghetti salteado com chocos e a sua tinta <i>Spaghetti sautéed with cuttlefish and its ink</i> Spaghetti sauté à les seiches et leur l'encre	
<b>Gnocchi di patate al pomodoro e basilico</b> .....	<b>16.00 €</b>
Gnocchis de batata com molho de tomate e manjeriçã <i>Potato gnocchis with tomato sauce and basil</i> Gnocchis de pommes de terre au tomate et basilic	
<b>Risotto con asparagi</b> .....	<b>21.00 €</b>
Risotto de espargos <i>Asparagus risotto</i> Risotto aux asperges	

# Ristorante "Il Gattopardo"

A-la-carte

## I Pesci

- Lombo di baccala di mezza cura al forno com patate, peperoni olive e frutti del capperò** ..... 23.00 €  
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** ..... 28.00 €  
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 herbs
- Medaglioni di coda di rospo alla Livornese** ..... 23.00 €  
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** ..... 22.00 €  
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** ..... 25.00 €  
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 al salto** ..... 29.00 €  
Naco de vitela panado com legumes salteados, risotto "al salto"  
*Baked veal loaf with sautéed vegetables and risotto "al salto"*  
Veau pané avec des légumes sautés et risotto "al salto"
- Tagliata di filetto di manzo, verdure dell'orto, rucola e parmigiano** ..... 32.00 €  
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** ..... 26.00 €  
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** ..... 28.00 €  
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

# Ristorante "Il Gattopardo"

A-la-carte

## I Dolci

<b>Tirami-su</b> .....	<b>8.00 €</b>
<b>Tortino al cioccolato dal cuore morbido gelato alla vaniglia</b> .....	<b>7.00 €</b>
Bolinhos de chocolate com coração fondant e gelado de baunilha <i>Chocolate fondant cake with vanilla ice cream</i> Biscuit fondant au chocolat et crème glacée à la vanille	
<b>Semifreddo al miele di rosmarino, ragout di frutta</b> .....	<b>8.00 €</b>
Semi-frio de mel de rosmaninho, ragout de fruta <i>Rosemary and honey parfait with fruits ragout</i> Parfait au miel de romarin et ragoût de fruits	
<b>Sorbetto al limone e vodka</b> .....	<b>8.00 €</b>
Sorbet de limão e vodka <i>Lemon and vodka sorbet</i> Sorbet au citron et vodka	
<b>Terrina de yoghurt con salsa ai lamponi</b> .....	<b>9.00 €</b>
Bavaoise de iogurte com molho de framboesa <i>Yogurt bavaroise with raspberry sauce</i> Bavaoise de yogourt, sauce aux framboises	
<b>Mille foglie alla crema di vaniglia e fragole</b> .....	<b>9.00 €</b>
Mil-folhas de creme de baunilha e morango <i>Vanilla cream and strawberries puff pastry</i> Mille-feuille à la vanille et crème aux fraises	
<b>Strudel di mele renette gelato alla panna</b> .....	<b>8.00 €</b>
Strudel de maça reineta com gelado de nata <i>Apple strudel with ice cream</i> Strudel aux pommes avec crème glacée	
<b>Selezione di gelati e sorbetti</b>	
Seleção de gelados e sorvetes <i>Ice creams selection</i> Sélection de glaces et sorbets	
<b>1 sapore</b>   sabor   <i>flavour</i>   saveur .....	<b>5.00 €</b>
<b>2 sapori</b>   2 sabores   <i>flavour</i>   saveur .....	<b>6.00 €</b>
<b>3 sapori</b>   sabores   <i>flavour</i>   saveur .....	<b>7.00 €</b>
<b>4 sapori</b>   sabores   <i>flavour</i>   saveur .....	<b>8.00 €</b>
<b>Plateaux di formaggi italiani</b> .....	<b>11.00 €</b>
Prato de queijos italianos <i>Italian cheeses assortment</i> Assortiment de fromages italiens	
<b>Cannolo siciliano</b> .....	<b>8.00 €</b>

# 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

