

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 16€

Tábua mista de queijos e enchidos Italianos
Italian mixed charcuterie and cheese board

CARNE SALADA DELLA CASA DI MANZETTA DELLE AZZORRE, CON PROVOLONE E PICKLES DI RADICCHIO 15€

Carne salada caseira de vaca dos Açores, servida com queijo provolone e pickle de radicchio
Homemade carne salada made with Azorean beef and served with provolone cheese and pickled radicchio

TONNO DI CONIGLIO CON GIARDINIERA DI VERDURE CROCCANTI 18€

Coelho de escabeche com pickles caseiros de legumes crocantes
Rabbit “tuna style” with homemade pickled crispy vegetables

VITELLO TONNATO 15€

Carne de vitela assada em baixa temperatura com molho de atum, alcaparras, ovos cozidos e limão
Low temperature roasted beef with tuna sauce, capers, boiled eggs and lemon

TARTARE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE 12€

Tártaro de vitela branca francesa com alcaparras, cebola roxa, anchovas, sementes de mostarda e tomate cherry desidratado
French white veal tartare seasoned with capers, purple onion, anchovies, mustard seeds and sun-dried cherry tomatoes

MOUSSE DI MORTADELLA 10€

Mousse de mortadella, requeijão, Parmigiano Reggiano e granola de pistacho
Mousse with mortadella, ricotta, Parmigiano Reggiano cheese and pistachio granola

LINGUA SALMISTRATA ALLA VENETA CON SALSА VERDE E SALSА ROSSA 15€

Lingua de vaca curada em sal com “salsa verde” e molho de pimentos
Beef tongue cured in salt with “salsa verde” and bell pepper cream

SARDE IN SAOR 10€

Sardinhas fritas e marinadas com escabeche de cebolas, passas, pinhões e vinagre
Fried sardines marinated with sweet and sour onions, sultanas, pine nuts and vinegar

PASTA N’OSTRA 12€

Folha fina de massa fresca, tártaro de camarão selvagem marinado em polpa de manga, bisque de crustáceos e tinta de choco
Thin sheet of fresh pasta, wild prawn tartare marinated in mango pulp, crustacean bisque and squid ink

ZUPPA DI CIPOLLE DELL’ERMIDA 8€

Sopa aveludada de cebolas, receita de família do chef Michel
Silky onion soup, recipe of chef Michel’s family

very untypical Italian
restaurant

 [ruivadaestaurante](#)

PASTA

PASTA FRESCA FATTA A MANO

TORTELLINI IN BRODO O IN CREMA DI PARMIGIANO 24€

Símbolo de Bolonha, esta massa recheada junta lombo de porco, mortadella, presunto de Parma, Parmigiano Reggiano e ovos.
Pode ser servida à escolha:
em caldo de vaca e capão ou em creme de Parmigiano Reggiano
A symbol of Bologna, this stuffed pasta combines pork loin, mortadella, Parma ham, Parmigiano Reggiano and eggs.
It is served with your choice of:
beef and capon broth or Parmigiano Reggiano cream

TAGLIATELLE AL RAGÙ 16€

Spaghetti bolognese não existe!
Tagliatelle e ragù de vaca e porco, com 8h de cozedura e pouco tomate
Spaghetti bolognese doesn’t exist!
Tagliatelle with beef and pork ragù, 8 hours of cooking and just a small amount of tomato

TORTELLONI BURRO E ORO 18€

Massa de Bolonha recheada com requeijão, Parmigiano Reggiano e salsa com molho aveludado de manteiga e tomate
Pasta from Bologna filled with ricotta, Parmigiano Reggiano and parsley with a butter and tomato velvety sauce

BIGOLI CO’ L’ARNA 20€

Esparguete grosso fresco do Veneto servido com ragù branco de pato e salsa fresca
Fresh thick spaghetti from Veneto served with duck white ragù and fresh parsley

PISAREI CON FAGIOLI BORLOTTI, BACCALÀ, SPUMA DI LATTE E OLIO AL PREZZEMOLO 24€

Gnocchi de pão com feijões borlotti, bacalhau, espuma de leite e óleo de salsa
Bread gnocchi with borlotti beans, codfish, milk foam and parsley oil

PASTA FRESCA TRAFILATA AL BRONZO

TONNARELLI CACIO E PEPE 13€

Esparguete quadrado com molho de pecorino romano e pimenta preta
Squared spaghetti with roman pecorino cheese and black pepper sauce

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 16€

Mezze maniche com molho de queijo pecorino romano, gema de ovo e guanciale
Mezze maniche with roman pecorino cheese, egg yolk and guanciale sauce

LINGUINE AL PESTO ALLA GENOVESE 15€

Linguine com pesto fresco de manjerição, pinhões, Parmigiano Reggiano e pecorino romano
Linguine with fresh pesto with basil, pine nuts, Parmigiano Reggiano cheese and roman pecorino cheese

PACCHERI CON POMODORO, BURRATA E BASILICO 12€

Paccheri com tomate cherry, queijo burrata e manjerição
Paccheri with cherry tomatoes, burrata cheese and basil

SECONDI

COTOLETTA PETRONIANA 70€

SÓ POR ENCOMENDA · MINIMO 2 PESSOAS
ONLY PRE-ORDER · MINIMUM 2 PEOPLE

T-bone panada de vitela cozinhada lentamente em caldo de carne com presunto de Parma, Parmigiano Reggiano e béchamel.
O mais famoso prato de carne de Bolonha
Veal T-bone in breadcrumbs slowly cooked in meat broth with Parma ham, Parmigiano Reggiano and a few drops of béchamel.
Bologna’s most famous meat dish

GUANCIA BRASATA AL VINO ROSSO 25€

Bochecha de vaca refogada 12 horas em vinho tinto e especiarias
Beef cheek braised in red wine and spices for 12 hours

TRIPPA ALLA ROMANA 18€

Tripas cozinhadas em molho de tomate com folhas de hortelã e malagueta. Servidas com queijo Pecorino Romano DOP
Tripe cooked in tomato sauce with mint leaves and chilli peppers. Served with Pecorino Romano DOP cheese

POLPO ALLA LUCIANA 28€

Polvo com tomate cherry, alcaparras e azeitonas típico do bairro de Santa Lucia em Nápoles
Octopus with cherry tomatoes, capers and olives typical from Santa Lucia neighborhood in Naples

POLPETTE DI BOLLITO 18€

Almôndegas de cozido à italiana em molho de tomate e ervilhas frescas
Meatballs with tomato sauce and fresh peas

DOLCI

ELOGIO A SANTA CLARA 10€

Mousse gelado de chocolate e cogumelos boletus, com amêndoas e extracto de beterraba
Ice cream mousse with chocolate and boletus mushrooms in beet extract

CREMA AL MASCARPONE 8€

Creme de gemas de ovos e queijo mascarpone, com coulis de frutos vermelhos e folhas de tomilho
Cream made with egg yolks and mascarpone, with red fruits coulis and thyme leaves

TIRAMISÙ 10€

Creme de mascarpone, bolachas savoiardi artesanais, café e cacau amargo
Mascarpone cream, artisanal savoiardi biscuits, coffee and cocoa powder

CREMINO DI PISTACCHIO DI BRONTE 9€

Mousse feita com pistacho de Bronte (Sicilia) e leite condensado
Mousse cream made with Bronte pistachio (Sicily) and condensed milk