

*Un Luogo Senza Tempo dal  
1743*

Menú criado por Joachim Koerper

### IL NOSTRO PANE ITALIANO

A nossa seleção de pães 1743 servida com azeite selecionado pelo nosso chef  
Joachim Koerper e manteiga suave aromatizada

4€ pp

### *Antipasti*

#### CAVIAR OSCIETRA ROYALE SELEÇÃO ESPECIAL

“by Joachim Koerper” 50g

Servido como na corte dos Czares Russos

Caviar de grão grande e firme, aroma equilibrado com um sabor delicado e suave. Blinis, cebolinho, crème fraîche com limão, clara e gema de ovo. Servido com dois shots de vodka Beluga. 145€

#### NOSTRA CAPRESE

Variedade de Tomates Bio, manjericão, mozzarella e burratta 24€

#### QUESTIONE DE ATTIM

Atum Tonato, atum dos Açores, anchova, alcaparras, cebola roxa, tomate 26€  
Tartaro de vitela Fasona com arroz souflado, foie gras 30€

#### RICORDI DA INFANZIA

Aranccini com atum, crosta de açafrão e molho de scamozza fumada 26€



SULLA SCOPERTA DELL'EQUILIBRIO E DEI CONTRASTI

Salada de Lavagante Azul com tomate confitado, laranja e “Parma” 48€

Escalope de foie gras com enguia e maçã caramelizada 32€

*Primi Piatti*

UN'ESPERIENZA SENSORIALE

Spaghettoni a la carbonara com caviar “Oscietra Imperial” 59€

UN PERCORSO ATTRAVERSO I PIATTI PIÙ ICONICI DI NOSTRA CUCINA

Risotto a Milanesa gratinado e Folha de ouro 31€

Risotto a Milanesa gratinado e Folha de ouro com Ozobuco 40€

Risotto com pesto de manjericão, carabineiro e emulsão de tomate 42€

I CLASSICI '2024

Bucatini Cacio e Pepe “dalla brace” com queijo parmiggiano de 36 meses e  
pecorino romano 26€

Gnocchi de batata com scarmorza, molho de tomate al burro e sálvia 26€

Talharinni com alho, peperoncino e camarão da nossa costa 35€

COMPLESSITÀ DI PREPARAZIONE

“Nossa Mille Follie” com ragoût de carne e morzarella dos molhos 29€

Parpadelle “Fonte Nova” com ragoût Toscano e funghi porcini 34€

Mezze Paccheri alla putanesca com tartaro de atum dos Açores e stracciatella 26€



*Secondi Piatti*

CI ISPIRIAMO AL PROFUMO DEL MARE

Filete de Salmonete da nossa costa com Talharim e molho de crustáceos 37€

“Bacalá, bacalá, bacalá” gratinado com mousse de alho, corquetta e nossa carbonara  
a la brás 36€

UNA CUCINA SEMPLICE ESTRAE LA TRADIZIONE

Costada a la Fiorentina (2 pax) 96€

Tagliatta Black Angus grelhado no carvão com batata crujiente e espinafres 39€

Barriga de Leitão com parmigiano, nuezes, salvia, funghi porcini e polenta cremosa 32€

Peito de frango del campo com legumes glaceados, rosmarinho e  
tortellos de ricotta 29€



*Dolce*

Menú criado por Cintia Koerper

METTICI L'ANIMA

DEL PIEMONTE

Bonet – Tarte de amaretti, chocolate e gelado de pistacho 16€

Panna Cotta “1743” de de Mirtilos e suas texturas 16€

DEL VENETO

Nosso Tiramissu 16€

DA LA COSTA AMALFITANA

“Limoncelo” - Suave creme de limão, com coração de Limoncello, coberto de chocolate Yuzu 16€

Da Campania

Dolci di Mele – Tarte de Maçã e caramel 16€





O chef Joachim Koerper é, desde 2005, sócio proprietário e chefe de cozinha do restaurante Eleven em Lisboa. É apaixonado pelos produtos do sul da Europa, pelos seus sabores, cores, aromas e texturas. A sua filosofia é simples, como todas as coisas boas da vida: utilizar apenas produtos naturais e frescos e trabalhá-los com arte e criatividade. O Joachim brinca ainda com o sentido tátil e os sons, ao integrar, numa mesma receita, diferentes texturas e temperaturas. É uma “cozinha de fusões”, que integra o melhor do mundo (sobretudo das culinárias espanhola, portuguesa e Italiana, em que ele é mestre) com os produtos disponíveis no nosso país. Joachim Koerper presta consultoria ao belo restaurante 1743 Palácio Fonte Nova – Sintra. Joachim Koerper trabalhou em restaurantes tão famosos como: • Girasol – em Moraira, Alicante, proprietário e chefiado por si durante 10 anos (duas estrelas Michelin)• L'Ambroisie – dirigido por Bernard Pacaud (três estrelas Michelin) de Paris. • Moulin de Mougins – dirigido pelo Chef Roger Vergé (três estrelas Michelin). • Guy Savoy em Paris (duas estrelas Michelin). • Hosteleria du Cerf – em Marlenheim, dirigido por Robert Husser (duas estrelas Michelin). • Hosteleria du Cerf – em Marlenheim, dirigido por Robert Husser (duas estrelas Michelin). • Au Chapon Fin – em Thoissey, dirigido por M. Gilbert Broyer (duas estrelas Michelin).

Cintia Paiva Koerper, graduada em Gastronomia pela Alain Ducasse Formation de Paris e Rio de Janeiro, estudou cozinha Italiana na Apicius em Firenze, trabalhou com o Chef Claude Troisgros, Roland Villar, Dominique Guerin, mais de 30 anos de experiência em cozinhas do Brasil e no mundo, especializou-se em cozinha Italiana, Francesa e Brasileira e há 16 anos a trabalhar em Portugal. Atualmente, em regime de consultoria atua na confecção das sobremesas do Restaurante Eleven 1 estrela Michelin, e Restaurante 1743 Palácio Fonte Nova.





QUINTA FONTE NOVA  
Rua Álvaro Augusto Rodriguez Vilela 137 - Rio Do Meuro



QUINTA FONTE NOVA  
Rua Álvaro Augusto Rodriguez Vilela 137 - Rio Do Mouro

CUCINA 1743 ITALIANA

*Trufa branca d' alba*  
*White truffle from alba*

By Joachim Koerper



*“Os homens mais instruídos têm sido questionadas quanto à natureza deste tubérculo, e depois de dois mil anos de discussão e debate a sua resposta é a mesma que era no primeiro dia: não sabemos. As próprias trufas foram interrogadas, e responderam simplesmente: comam-nos e dêem graças a Deus”*

*“The most learned men have been questioned as to the nature of this tuber, and after two thousand years of argument and discussion their answer is the same as it was on the first day: we do not know. The truffles themselves have been interrogated, and have answered simply: eat us and praise the Lord.”*

Alexandre Dumas (1802-1870)

CUCINA 1743 ITALIANA

## *Alba's white truffle*

Amuse-bouche

## *Antipasti*

Tártaro de vitela de leite e trufa branca  
Milk veal tartar and Alba's white truffle

## *Secondi Piatti*

Ovo a baixa temperatura com purés de batata e espinafre , Trufa branca d'Alba  
Poached egg with two puree and Alba's white truffle

Ou

Tortelloni em brodo e Trufa branca d'Alba  
Tortelloni in brodo with Alba's truffle

## *Secondi Piatti*

Vieiras com talharim ao burro , sálvia e Trufa branca d'Alba  
Scallops with noodles, sage and Alba's white truffle

## *Terzo Piatti*

Risoto de trufa branca d'Alba com Leitão da Bairrada  
Alba's white truffle risotto with Bairrada Piglet

## *Dolce*

Tarte de chocolate , mel e Trufa branca d'Alba  
Chocolate cake with honey and Alba white truffle

Mignardises

CUCINA

**1743**  
288.00€ pp

ITALIANA



QUINTA FONTE NOVA  
Rua Álvaro Augusto Rodriguez Vilela 137 - Rio Do Mouro

*Seleção à Carta*

*À la carte selection*

Tártaro de vitela de leite e trufa branca  
Milk veal tartar and Alba's white truffle  
79,00€

Ovo a baixa temperatura com purés de batata e espinafre , Trufa branca d 'Alba  
Poached egg with two puree and  
Alba's white truffle  
69,00€

Tortelloni em brodo e Trufa branca d'Alba  
Tortelloni in brodo with Alba's truffle  
75,00€

Vieiras com talharim ao burro, sálvia e  
Trufa branca d'Alba  
Scallops with noodles, sage and Alba's white truffle  
85.00€

Risoto de trufa branca d'Alba com leitão da Bairrada  
Alba's white truffle risotto with Bairrada Piglet  
94,00€

Tarte de chocolate , mel e  
Trufa branca d'Alba  
Chocolate cake with honey and  
Alba white truffle 39.00€





QUINTA FONTE NOVA  
Rua Álvaro Augusto Rodriguez Vilela 137 - Rio Do Mouro

CUCINA 1743 ITALIANA

