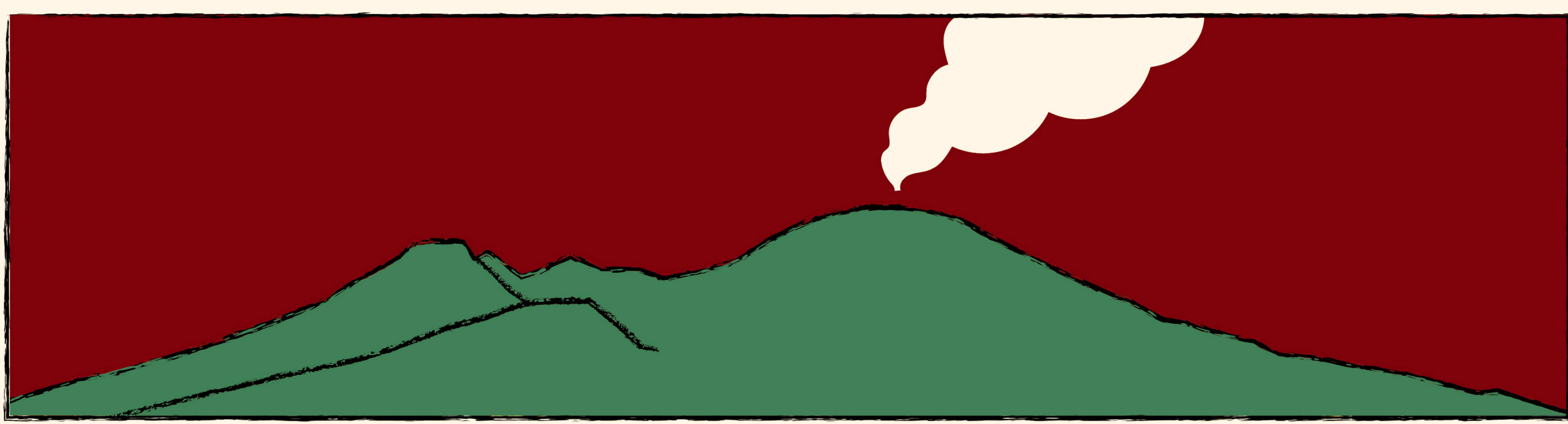


MERCADO MENU



VESUVIANO

ANTIPASTI



Burrata e Affettati
(2-3px) **21**

Burrata, Prosciutto di Parma D.O.P, salame picante, bresaola, caponata de azeitonas, caponata de pimentos e beríngela, pesto e tiras de focaccia.



Carpaccio
14

Carpaccio de vitela marinado em azeite de limão, acompanhado de rúcula, lascas de parmigiano, alcaparras e tiras de focaccia.



Polpette al Sugo
9

Almôndegas caseiras (vaca & porco) em pummarola, guarnecidas com parmigiano, manjeriçao, e pimenta preta.



Insalata Caprese
8

Mozzarella, tomate, folhas de manjeriçao, molho pesto e focaccia.

PASTA FRESCA



Spaghetti al Pomodoro
13

O clássico prato Italiano. Spaghetti di semola di grano duro com nosso molho pummarola caseiro. Guarnecido com parmigiano e manjeriçao.



Fettuccine de Ovo al Ragù
12.5

Fettuccine a base de ovo com nosso ragu caseiro (novilho marinado, cozido lentamente com verduras, ervas aromáticas e vinho tinto), guarnecido com manjeriçao, pimenta preta e parmigiano.



Linguine de Limão al Pesto
11.5

Massa com infusão de limão com pesto fresco e guarnecida com pinhões e parmigiano.



Fusilli de Manjeriçao alla Vodka
11

Massa com infusão de manjeriçao em molho Vodka (pummarola, natas e vodka), guarnecido com parmigiano, manjeriçao e pimenta preta.

RAVIOLI



Funghi & Tartufo
13

O clássico prato Italiano. Spaghetti di semola di grano duro com nosso molho pummarola caseiro. Guarnecido com parmigiano e manjeriçao.



Ricotta e Spinaci
12.5

Fettuccine a base de ovo com nosso ragu caseiro (novilho marinado, cozido lentamente com verduras, ervas aromáticas e vinho tinto) guarnecido com manjeriçao, pimenta preta e parmigiano.



Carbonara
11.5

Recheio de gema de ovo, guanciale e parmigiano, Cozinhados em molho de manteiga e sálvia, guarnecidos parmigiano e pimenta preta.



Pera & Gorgonzola
13

Recheio de pêra e gorgonzola. Cozinhados com molho de manteiga e sálvia, guarnecidos com nozes, parmigiano, alecrim e pimenta preta.

FOCACCIA



Capri
Meia | Inteira
5.5 8

Mozzarella, tomate, manjeriçao.



Sorrento
Meia | Inteira
6 10

Prosciutto di Parma DOP, rúcula, mozzarella, vinagrette.



Brooklyn
Meia | Inteira
7.5 13

Bresaola, espinafre, burrata, pesto.



Pompeii
Meia | Inteira
6.5 10.5

Salame picante, mozzarella, caponata de beríngela e pimento, rúcula.

FORNO



Parmigiana di Melanzane
14

Fatias de beríngela assada intercalada com mozzarella, parmigiano, molho pummarola caseiro e manjeriçao.



Lasagne alla Bolognese
14

Massa fresca, ragu bolognese (vaca e porco), bechamel, mozzarella, molho pummarola e manjeriçao.



Tiramisù
5.5

Café, mascarpone, amaretto, cacau, bolachas Savoiardi



Babà al Rum
6.5

Bolo de esponja tradicional Napoletano, ensopado em rum e acompanhado de chantilly, morango e mirtilos.

Extras

- Tiras de Focaccia **2**
Parmigiano **1**
Guanciale **1.5**

Adicione Almôndegas ou Burrata ao seu prato!



4



5

CHIADO

MENU

ANTIPASTI

BURRATA & AFFETTATI (2-3px) 21

Burrata, Parma Prosciutto D.O.P, spicy salame, bresaola, red pepper and aubergine caponata, olive caponata, pesto and focaccia strips.

Burrata, Prosciutto di Parma D.O.P, salame picante, bresaola, caponata de azeitonas, caponata de pimentos e beriingela, pesto e tiras de focaccia.

POLPETTE AL SUGO 9

Home-made meatballs (beef & pork) served in pummarola sauce. Topped with basil, parmigiano and black pepper.

Almôndegas caseiras (vaca & porco) em pummarola, guarnecidas com parmigiano, manjerição, e pimenta preta.

CARPACCIO DE MANZO 14

Veal carpaccio marinated in lemon oil, accompanied by arugula, parmigiano shavings, capers and strips of focaccia bread.

Carpaccio de vitela marinado em azeite de limão, acompanhado de rúcula, lascas de parmigiano, alcaparras e tiras de focaccia.

INSALATA CAPRESE 8

Mozzarella, plum tomatoes, basil leaves and pesto.

Mozzarella, tomate, folhas de manjerição e molho pesto.

INSALATA VERDE 9

Green lettuce, purple lettuce, rucula, cherry tomatoes, walnuts and lemon oil.

Alface verde, alface roxa, tomate cherry, nozes e azeite de limão.

PASTA FRESCA

SPAGHETTI AL POMODORO 9

The classic Italian pasta dish. Made with with our home-made pummarola sauce and topped with parmigiano and basil.

O classico prato Italiano de pasta feito com nosso molho de pummarola caseiro e guarnecida com parmigiano e manjerição.

FETTUCCINE AL RAGÙ 12.5

Egg-based fettuccine with our home-made ragù sauce (chunks of marinated veal slow cooked with vegetables, aromatic herbs and red wine). Topped with basil, black pepper and parmigiano.

Fettuccine a base de ovo com nosso ragù caseiro (pedaços de novilho marinado cozidos lentamente com verduras, ervas aromáticas e vinho tinto) e guarnecido com manjerição, pimenta preta e parmigiano.

LIGUINE DI LIMONE AL PESTO 11.5

Lemon infused pasta with our homemade pesto sauce. Topped with pine nuts and parmigiano.

Massa com infusão de limão, com nosso pesto caseiro e guarnecida com pinhões e parmigiano.

FUSILLI DI BASILICO ALLA VODKA 11.5

Basil infused pasta in Vodka sauce (tomato, double cream, vodka), topped with basil, black pepper and parmigiano.

Massa com infusão de manjerição em molho Vodka (pummarola, natas e vodka), guarnecido com parmigiano, manjerição e pimenta preta.

FORNO

PARMIGIANA DI MELANZANE 14

Braised aubergine stacked with mozzarella, parmigiano, home-made pummarola sauce and fresh basil.

Fatias de beringela assada intercalada com mozzarella, parmigiano, molho pummarola caseiro e manjerição.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 14

Fresh pasta lasagna, Bolognese ragu (beef and pork), bechamel, mozzarella, pummarola sauce and fresh basil.

Massa fresca, ragù Bolognese (vaca e porco), bechamel, mozzarella, molho pummarola e manjerição.

RAVIOLI

FUNGHI E TARTUFO 13,5

Mushroom, truffles and ricotta filling. Cooked in butter & sage sauce, guarnished with truffle oil, parmigiano, parsley and black pepper.

Recheio de cogumelos trufas e ricotta. Cozinhados com molho de manteiga e sálvia e guarnecidoos com azeite trufado, salsa, parmigiano e pimenta preta.

RICOTTA E SPINACI 12

Spinach-infused dough with ricotta, spinach and nutmeg filling. Cooked in butter & sage sauce and topped with parmigiano, black pepper and parsley.

Massa con infusão de Espinafres. Recheio de espinafre recheada com ricotta, espinafre e noz-moscada. Cozinhados em molho de manteiga e sálvia, guarnecidos com parmigiano, salsa e pimenta preta.

CARBONARA 13

Egg yolk, guanciale and parmigiano filling. Cooked in butter & sage sauce and topped with, guanciale parmigiano and black pepper.

Recheio de gema de ovo, guanciale e parmigiano. Cozinhados em molho de manteiga e sálvia, Guarnecidos com guanciale, parmigiano e pimenta preta.

SALMONE & NERO DI SEPPIA 16

Infused squid-ink pasta stuffed with salmon and mascarpone. Cooked in a white wine, anchovies, butter and pesto sauce. Guarnished with lemon, cherry tomatoes, parsley and black pepper.

Massa de tinta de choco recheada com salmão e mascarpone. Cozinhada com um molho de vinho branco, anchovas, manteiga e pesto. Guarnecido com tomate cherry, salsa e pimenta preta.

PERA E GORGONZOLA 13

Pear and gorgonzola filling. Cooked with butter & sage sauce, and guarnished with walnuts, rosemary, parmigiano and black pepper.

Recheio de pera e gorgonzola. Cozinhados com molho de manteiga e salvia, guarnecidos com nozes, parmigiano, alecrim e pimenta preta.

NDUJA 15

Paprika infused dough stuffed with Calabrian spicy pork sausage, guanciale, mozzarella, ricotta and cherry tomatoes, cooked in our home-made pummarola sauce and topped with fresh basil and parmigiano.

Massa com infusão de páprica recheada com salsicha de porco picante da Calábria, guanciale, ricotta e mozzarella. Cozinhado com nossa pummarola caseira e guarnecidos com tomate cereja, manjerição e parmigiano.

ANATRA ALL’ARANCIA 15

Orange infused pasta stuffed with duck cooked with white wine, rosemary and butter. Guarnished with cherry tomatoes, parmigiano and orange peels.

Massa com infusão de laranja recheada com pato, vinho branco, alecrim e manteiga. Guarnecido com tomate cherry, parmigiano e cascas de laranja.

ZUCCA 12

Pumpkin, mascarpone, ricotta and nutmeg filling. Cooked in home-made pummarola sauce and topped with basil, parmigiano and black pepper.

Recheio de abóbora, mascarpone, ricotta e noz moscada. Cozinhados em nossa pummarola caseira e guarnecidos com manjerição, pimenta preta e parmigiano.

ORTOLANA 12

Eggplant and red pepper filling, cooked in our home-made pummarola sauce and topped with basil and cherry tomatoes.

Recheio de beringela e pimentos, cozinhados em nossa pummarola caseira e guarnecidos com manjerição e tomates cereja.

EXTRAS

MEATBALLS 4 BURRATA 5

Add 3 meatballs to any dish.

Adicione 3 almôndegas a qualquer prato.

GUANCIALE 1.5 PARMIGIANO 1

Add 30g of guanciale to your plate.

Adicione 30g de guanciale ao seu prato.

FOCACCIA 2 OLIVE 1.5

Bread basket with focaccia strips.

Cesto de pão com tiras de focaccia.

FOCACCIA

	Half Meia	Full Inteira
--	--------------	-----------------

CAPRI 5.5 | 9

Mozzarella, tomato, basil.

Mozzarella, tomate, manjerição.

SORRENTO 6.5 | 10.5

Prosciutto di Parma DOP, arugula, mozzarella, olive caponata.

Prosciutto di Parma DOP, rúcula, mozzarella, caponata de azeitonas.

BROOKLYN 7 | 12

Meatballs (beef & pork), pummarola sauce, parmigiano, basil.

Almôndegas (vaca e porco), molho pummarola, parmigiano e manjerição.

POMPEII 6.5 | 11

Spicy salami, mozzarella, eggplant and pepper caponata.

Salame picante, mozzarella, caponata de beringela e pimento.

POZZUOLI 6 | 10.5

Braised aubergine, burrata, spinach, truffle paste.

Beringela assada, burrata, rucula, creme de trufas.

CASERTA 8 | 13

Bresaola, arugula, burrata, pesto.

Bresaola, rúcula, burrata, pesto.

DOLCI

TIRAMISÙ 5.5

Café, mascarpone, cacao, marsala, Savoiardi biscuits.

Café, mascarpone, marsala, cacau, biscoito Savoiardi

BABÀ AL RUM 6.5

Traditional Neapolitan sponge cake, dowsed in rum and topeed with whipped cream, strawberries and blueberries.

Bolo de esponja tradicional Neapolitano, ensopado em rum e acompnhado de chantilly, morango e mirtilos.

FOCACCIA NUTELLA 8 | 13

Focaccia with Nutella, strawberries and Blueberries.

Focaccia com nutella, morangos e mirtilos.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ 5.5

Iced coffee cream and Savoiardi biscuit.

Creme de café gelado com biscoito Savoiardi.

All of our pasta is produced in-house and made fresh daily.

Toda nossa pasta é caseira e é feita fresca diariamente.

Gluten-free options available but may contain cross contamination.

Temos opção sem gluten mas pode conter contaminação cruzada.

Please inform us of any allergies before ordering.

Porfavor informe-nos de qualquer alergia antes de realizar o pedido.

Everything is available to Eat In or Take Away.

Tudo esta disponivel para comer no local ou para take-away.

v = vegetarian vg = vegan

MANGIA CHE TI FA BENE