



MENU

46
RESTAURANT

46

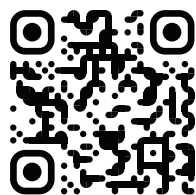
RESTAURANT

Rua dos Caldeireiros, 84
4410-087 Porto

Reservas / Reservations: + 351 961 077 447

Instagram: @46.restaurant

Deixe o seu comentário / Review us



Bem-vindo ao 46

A nossa cozinha tem alma italiana e coração português.

Usamos técnicas tradicionais italianas, mas trabalhamos com ingredientes frescos e sazonais, maioritariamente de produção própria.

Cultivamos as nossas ervas e vegetais e estamos no caminho para nos tornarmos o mais sustentáveis e orgânicos possível.

As massas são a nossa especialidade, feitas em casa com apenas dois ingredientes: 50% farinha, 50% gema de ovo. Nada mais.

Acompanhe a experiência com o vinho da nossa quinta Don Valle e deixe-se levar por sabores autênticos, sem pressa.

Welcome to 46

Our cuisine has an Italian soul and a Portuguese heart.

We use traditional Italian techniques but work with fresh, seasonal ingredients, mostly from our own production.

We cultivate our own herbs and vegetables and are on the path to becoming as sustainable and organic as possible.

Our specialty is pasta, made in-house with just two ingredients: 50% flour, 50% egg yolk. Nothing more.

Pair your experience with Don Valle, the wine from our estate, and immerse yourself in authentic flavors - no rush.

ENTRADAS | STARTERS



Focaccia Artesanal 2,50€ / pessoa
person

Focaccia Artesanal, manteiga de azeitona verde & puré de cenoura algarvia

Artisanal Focaccia, green olives butter & Algarvian carrot purée

Sopa Minestrone 4,00€

Sopa Minestrone, massa fresca, legumes, feijão branco, azeite da aldeia e caldo de carne

Minestrone Soup, fresh pasta, seasonal vegetables, white beans, olive oil, and meat broth

Pizza Focaccia servida em 3 fatias distintas 7,00€

Tomate Cherry & Pesto / Margherita / Presunto & Queijo da Serra

Focaccia Pizza with focaccia dough, Served in three distinct slices:

Cherry Tomato & Pesto/ Margherita/ Cured Ham & Serra Cheese



Parmigiana de Beringela 8,00€

Parmigiana de Beringela, molho de tomate confitado, parmesão e manjerição

Eggplant Parmigiana confit Tomato Sauce, parmesan & basil



Arancini 6,00€

Arancini recheados com espargos e parmesão, e com pesto de cítricos e ricotta

Arancini stuffed with asparagus and parmesan, with citrus pesto and ricotta

MASSAS | PASTAS

Lasagna da Nonna 15,00€

Lasagna da Nonna, ragù de carne de alcatra, bechamel de parmesão e tomate assado

Nonna's Lasagna, slow-cooked sirloin ragù, parmesan béchamel & roasted Tomato

Tagliolini al Limone con Salmone 16,00€

Tagliolini al Limone, salmão curado e braseado, alcaparras fritas e molho de limão

Tagliolini al Limone, cured & seared Salmon, fried capers and lemon sauce



Ravioli de Três Queijos 14,00€

Ravioli de Três Queijos, parmesão, ricotta e mozzarella em manteiga de sálvia c/ cogumelos

Three-Cheese Ravioli parmesan, ricotta & mozzarella in sage butter with mushrooms



Fettuccine N.º5 17,00€

Camarão salteado em malagueta, creme aveludado de curgete e funcho-marítimo, toque de ovas

Fettuccine N.º5, Sautéed chili shrimp with a velvety zucchini and sea fennel sauce with a touch of fish roe

PRATOS | DISHES



Bochechas de Vitela Guisadas 18,00€

Bochechas de Vitela Guisadas, polenta de queijo cremosa, mini cebolas caramelizadas

Braised Beef Cheeks, cheesy creamy polenta & caramelized baby onions



Risotto de Carabineiro 29,00€

Risotto de Carabineiro, salicornia e maionese de coentros

Carabineiro Risotto, salicornia & coriander mayonnaise

SOBREMESSAS | DESSERTS



Tiramisù de Três Chocolates & Shot de Ginga 5,00€

Three-Chocolate Tiramisu & ginja shot



Mousse de Pêra 5,00€

Mousse de Pêra, folhado crocante & redução de Vinho do Porto

Pear Mousse, crispy pastry & port wine reduction



Cheesecake de Abóbora 6,00€

Cheesecake de Abóbora e especiarias com noz torrada

Pumpkin & Spice Cheesecake, with toasted walnuts



Bolo do Dia, Criação do Chef 4,50€

Chef's Cake of the Day



Vegetarian



Gluten-free

IVA incluído / VAT included

