



MENU

46
RESTAURANT

46

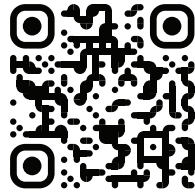
RESTAURANT

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 pimento assado · tapenade de azeitona verde
Artisan focaccia · roasted pepper butter · green olive tapenade

Tábua de Queijo e Presunto Curado **14,00€**

Seleção de queijo · presunto curado · grissini artesanais · mel de castanha trufado
Selection cheese · cured ham · artisanal grissini · truffled chestnut honey

Sandes de Focaccia com Novilho **9,00€**

Focaccia artesanal tostada · bife de novilho grelhado · lascas de parmesão curado ·
maionese de mostarda
Focaccia sandwich · grilled beef steak · parmesan · mustard mayo

Salada Romana com Parmesão Curado **12,00€**

Alface romana · parmesão curado 24 meses · croutons de focaccia · frango cozinhado a
baixa temperatura · molho Caesar da casa
Romaine lettuce · 24-month aged parmesan · focaccia croutons · low-temperature cooked chicken ·
house Caesar dressing



Croquetes de Mozzarella de Búfala **7,00€**

Maionese de limão siciliano · toque de pesto de limão
Buffalo mozzarella croquettes · sicilian lemon mayonnaise · hint of lemon pesto



Sopa Fria de Tomate Maduro **6,00€**

Espuma leve de queijo · pickle de maçã verde · azeite virgem extra · óleo de manjeriço
Chilled ripe tomato soup · light cheese foam · pickled green apple · extra virgin olive oil · basil oil

PRATOS | MAIN COURSES

Tagliolini com Carbonara de Alheira **18,00€**

Molho carbonara cremoso
Tagliolini with alheira carbonara · creamy sauce



Ravioli de Três Queijos com Cogumelos Selvagens **18,00€**

Cogumelos salteados · molho cremoso de nata e pimenta preta · toque de parmesão curado
Three cheese ravioli · sautéed wild mushrooms · creamy black pepper sauce · aged parmesan

Fettuccine com Camarão e Amêijoas ao Alho 21,00€

Vinho branco · funcho fresco · pó de limão

Fettuccine with garlic prawns and clams · white wine · fresh fennel · lemon powder

Pappardelle com Bolonhesa 15,00€

Ragù tradicional lentamente apurado

Pappardelle with traditional slow-cooked ragù

Ravioli de Queijo com Alcatra Laminada 21,00€

Três queijos · presunto curado · molho à portuguesa

Cheese ravioli · sliced alcatra beef · cured ham · Portuguese-style roast sauce

Robalo Assado 21,00€

Salada fresca · batata doce crocante com alecrim

Roasted sea bass · fresh salad · crispy sweet potato with rosemary



Risoto de Limão com Bacalhau 23,00€

Bacalhau confitado · parmesão DOP · pickles de funcho

Lemon risotto with confit cod · DOP parmesan · fennel pickles

SOBREMESSAS | DESSERTS



Tiramisù Tradicional 8,00€

Toque de amaretto

Traditional tiramisù · hint of amaretto



Brownie de Chocolate 7,00€

Flor de sal fumada · frutos vermelhos · gelado

Chocolate brownie · smoked sea salt · red berries · ice cream



Tarte de Amêndoa Tostada 9,00€

Creme italiano de mascarpone e doce de ovos

Toasted almond tart · Italian mascarpone and egg custard cream



Gelado Artesanal de Stracciatella 4,00€

Artisanal stracciatella ice cream



Vegetarian



Vegan



Gluten-free

IVA incluído / VAT included

