



• ESPIRITUOSAS •

WHISKY

Jameson

7,00€

Bushmills

7,00€

Glenrothes

16,00€

Jack Daniels

9,00€

Cardhu

9,00€

RUM

Bacardi Superior, Puerto Rico

7,00€

Havana Club Añejo

10,00€

Zacapa 23

14,00€

Diplomático Reserva

15,00€

GIN

Bulldog

12,00€

Hendricks

9,00€

G'Vine

15,00€

VODKA

Absolut

7,00€

Grey Goose

15,00€

TEQUILA

José Cuervo Reposado

7,00€

Patrón

15,00€



Este estabelecimento tem livro de reclamações
Temos informação sobre alergéneos
IVA incluído à taxa legal em vigor



L'OSTERIA, um local original de Itália, que serve comida caseira.

Uma cozinha italiana que prima pela simplicidade, sabor e originalidade.

VICENZO CONRADO, um antigo monge, entregou um livro que engloba todas as melhores receitas italianas, procurando a ajuda de cozinheiros italianos que se dedicavam à cozinha tradicional e autóctone italiana. O livro foi muito bem guardado e conhecido como o primeiro livro de alta cozinha. Para assinalar a estreita ligação entre cozinha e cortesia, gosto e cultura, abriu as suas refeições com a recitação de composições poéticas. Em obras e diários descreve estes maravilhosos pratos como obras de arte, pelo que foi quase um desperdício comê-los.

O livro mais antigo foi adquirido a **MARCUS CAELIUS APICIUS** no meio da era do imperador Tibério. Apicius foi elogiado como o maior coineisseur alimentar do seu tempo, mantendo esta reputação pelos séculos seguintes. Hoje em dia, a sua arte culinária, que era simpática, mas sólida, está ainda muito difundida.

Os **MEDICI MENUS** foram reconhecidos como os mais distintos de todos. **BARTOLOMEU PLATINA**, originalmente chamado **SACHI**, era um escritor italiano da Renascença. Em 1465, Platina compôs o livro “On Honourable Pleasure and Health”, que foi considerado como um monumento na cozinha medieval, divulgando ideias romanas sobre um bom jantar.

A filosofia da boa mesa é bem descrita pela famosa citação “Seja lento no prazer, rápido no trabalho, pois as pessoas vêem o trabalho terminar com prazer, os prazeres terminam com arrependimento”, do eminente livro “A arte da Sabedoria Mundial”, escrito por **BALTHASAR GRACIÁN**, escritor e filósofo espanhol de prosa.

Desafiamos a experimentar as nossas **PINSAS ROMANAS** que são uma variação da pizza tradicional italiana, originária de Roma. Com uma massa mais leve, macia e crocante, a nossa Pinsa é uma opção deliciosa e saudável para quem quer experimentar algo diferente.

UBI BENE, IBI PATRIA



Couvert

Grissini, focaccia, azeite balsâmico e manteiga temperada
(Ervas aromáticas e Alho)

4,00€

Crema di Verdura

Creme de legumes

2,50€

Crema di Pomodoro con Uovo Crostini

Creme de tomate com ovo, natas e crostini

3,00€

• ANTI PASTI & INSALATA •

Focaccia al Rosmarino

Focaccia com azeite, tomate cherry e alecrim

3,00€

Focaccia d’Aglio e Pomodori Secchi

Focaccia com azeite, alho, tomate cherry e tomate seco

3,00€

Focaccia al Prosciutto e Pomodori secchi & Parmigiano

Focaccia com azeite, presunto, tomate seco, tomate cherry,
azeite de trufa e queijo parmesão

6,00€

Bruschetta Capri

Bruschetta com azeite, tomate cherry, mozzarella e manjeriço

6,00€

Carpaccio di Manzo con Salsa al Gorgonzola

Fatias de carne com tomate cherry, rúcula, queijo parmesão e molho de
queijo gorgonzola

11,50€

Mozzarella di Bufala Affumicata con Prosciutto di Parma

Tábua de mozzarella de búfala, gorgonzola, parmesão, mortadela, rúcula,
tomate cherry, pesto, compota de abóbora e presunto de parma

16,20€

Insalata Caesar con Gamberetti

Salada caesar de camarão, bacon crocante e croutons

14,50€

Insalata Caesar al Pollo

Salada caesar de frango com bacon crocante e croutons

12,60€

Insalata Caprese com Pesto

Salada mista com tomate cherry, queijo mozzarella e molho pesto

12,50€

Insalata con Burrata

Salada mista com tomate cherry, burrata e molho pesto

14,00€

• COCKTAILS •

Campari Americano

5,00€

Campari Negroni

5,50€

Per Se

5,00€

Aperol Spritz

5,00€

Martini Bianco

5,00€

Martini Rosso

5,00€

Limoncello Tónica

5,00€

Caipirinha

5,00€

Caipiroska

5,00€

Mojito

5,00€

Margarita

5,00€

• LICORES •

Frangélico

5,00€

Limoncello

5,00€

Grappa di Brunello

5,00€

Baileys, Irish Cream

5,00€

Licor Beirão

5,00€

Cointreau

5,00€

Amêndoa Amarga

5,00€

Grand Marnier

5,00€

Macieira

3,00€

Água Ardente Velha

6,00€

• VINOS •

TINTO - DÃO

Titular

19,00€

Quinta dos Carvalhais

20,00€

Passarela “ A descoberta”

21,00€

TINTO - ALENTEJO

Esporão Reserva

36,00€

Herdade dos Grous 23 Barricas

46,00€

Herdade do Peso Reserva

49,00€

Oculto

21,00€

TINTO - ALGARVE

Morgado do Quintão

28,00€

VINHO A COPO

Branco ou Tinto

5,00€

• DIGESTIVOS •

VINHO DO PORTO

Messias Tawny, N.V Garrafa

6,00€

Pacheca Tawny 10 Anos

6,00€

Dona Antónia 10 Anos

6,00€

Graham’s 30 Anos

12,00€

• Per Bambini (Para criança) •
Todos os pratos são confeccionados com manteiga e queijo

Spaghetti alla Bolognese

Esparguete com ragu (carne de vaca e carne de porco) e molho de tomate

9,00€

Bistecca di Pollo

Peito de frango assado com linguini salteado

9,00€

• PASTA •

Pasta al Formaggio

Esparguete confeccionado ao vivo em queijo Grana Padano.
Presunto, pimenta preta, azeite de trufas e molho de cogumelos trufados

19,50€

Spaghetti alla Carbonara

Esparguete com bacon guanciale, natas e gema de ovo

14,95€

Spaghetti alla Bolognese

Esparguete com ragu (carne de porco e carne de vaca) e molho de tomate

14,95€

Tagliatelle al Nero di Seppia con Gamberetti e Vongole

Tagliatelle confeccionado com tinta de choco, com gambas e ameijoa, em molho de marisco com
pimentos e coentros

18,50€

Penne all’Arrabiata

Penne salteado com molho de tomate, malagueta, tomate cherry e parmesão

14,90€

Penne al Pesto

Penne saltado com molho pesto, tomate cherry e pinhões

16,90€

Linguini di Aragosta e Vongole

Linguini salteado de lagostim, em molho de marisco, com pimentos e coentros

24,00€

Linguini al Salmone Affumicado & Scaloppine

Linguini de Salmão fumado e Vieiras, em molho de marisco com pimentos e coentros

21,90€

Ravioli di Ricota, Spinaci e Noci al Pomodori e Basilico

Ravioli de ricota com espinafres, nozes e molho de tomate

14,95€

Ravioli Guanciale con Salsa di vino di Porto

Ravioli de bochecha de porco e ricota, com redução agridoce de vinho do porto, acompanhado
de puré de cherovia e cherovia frita

15,00€

Pappardelle alla Barbabietola e Noci al Pomodoro, Asparagi, Funghi e olio di Tartufo

Pappardelle de beterraba ao molho de tomate, com nozes, aspargos, cogumelos
e azeite de trufa

16,50€

Lasanha della Casa

Lasanha de ragu (carne de porco e carne de vaca) com bechamel, regada ao molho de tomate

15,50€

Spaghetti reef n beef

Espaguete ao molho de marisco com pimentos e coentros, carne e gambas

22,00€

• RISOTTI •

Risotto al Funghi Misti
Risotto de cogumelos misto
16,50€

Risotto di Gamberetti e Rana Pescatrice
Risotto de gambas e tamboril em molho de marisco, com pimentos e coentros
17,50€

Risotto alla Cabidela
Risotto de Cabidela com pedaços de frango
16,90€

• DEL MARE •

Polipo con Legumi
Polvo confitado com batata e legumes salteados
19,00€

Ritolo di Salmone con Pasta di Granchi
Rolo de salmão com pasta de sapateira, acompanhado de purê de ervilhas
18,90€

• DALLA TERRA •

Bisteca di Manso
Bife de vitela com tagliolini picante
16,50€

Ossobuco
Ossobuco estufado com esmagada de batata (bacon, chouriço e coentros)
17,50€

Entrecotè di Vitello
Entrecote no forno com tagliolini picante
23,60€

Braciole alla Milanese
Costeleta de vitela panada, acompanhada de linguini salteado
18,00€

Saltinbocca di Pollo alla Romana
Bifes de frango com sálvia e presunto, acompanha legumes salteados, batatas, polenta frita e cherovia frita
16,00€



Este estabelecimento tem livro de reclamações
Temos informação sobre alérgenos
IVA incluído à taxa legal em vigor

• VINOS •

BRANCO - BAIRRADA
2160 reserva
27,00€
Identidade OM Bairrada
27,00€

BRANCO - ALENTEJO
Cartuxa
41,00€
Freixo
29,00€
Herdade dos groux reserva
28,00€
Primeiro Nome
42,00€

VERDE
Quinta de Azevedo Alvarinho
24,00€

ROSÉ
Titular
20,00€

TINTO - DOURO
Quinta das Murças Reserva
40,00€
Quinta vale Dona Maria Vinhas Velhas
70,00€

Quinta do Monte Xisto
106,00€
Barão da Várzea Douro Reserva
60,00€

Quinta dos Castelares Biológico
19,00€
100 hectares colheita
20,00€

Vallado superior
34,00€
Vallado
21,00€

100 hectares Filigrana
35,00€
Bairrada OM bone dry
24,00€

• PROSECCO / CHAMPANHE / ESPUMANTE •

Prosecco Doc Extra Dry Volparessa Friuli
22,00€
Lambrusco Rosato Ríghi (Emilia)
18,00€

Lambrusco Rosso Amabile Ríghi (Emilia)
18,00€
Champanhe Moete Chandon Imperial
65,00€

Champanhe Veuve Clicquot Brut
65,00€

• VINOS d’ITALIA •

BRANCO

Pinot Grigio DOP Reguta

18,00€

Pio Cesare Gavi

30,00€

Vernacia San Gimignano Le Grillaie Melini (Toscana)

20,00€

Chardonay Vitese (Sicilia)

19,00€

Trama Falanghina Beneventano Igp Terre Stregate (Campania)

29,00€

TINTO

Primitivo Feudo Monaci (Puglia)

19,00€

Tenuta di Fizzano Chianti Classico Gran Selezione

38,00€

Nero D’Avola Doc Príncipe Di Granatey (Sicilia)

21,00€

Chianti S.Lorenzo Doc Melini (Toscana)

22,00€

Lampo Morelli Di Scansano Doc San Felo (Toscana)

48,00€

Cannonau Doc Janna de Mare (Sardegna)

23,00€

• VINOS •

BRANCO - DOURO

Mãos Reserva

34,00€

Vallado Reserva

51,00€

Mãos

23,00€

Barão da Várzea Grande Reserva BR

41,00€

Barão da Várzea Reserva

30,00€

Irmãos

19,00€

100 hectares colheita

20,00€

BRANCO - DÃO

Quinta dos Carvalhais Encruzado

40,00€

Quinta dos Carvalhais Colheita

20,00€

Titular

19,00€

Passarella “A descoberta”

21,00€

• PIZZA ROMANA •

Margherita

Pomodoro, queijo mozzarella e basilico

12,00€

Marinara

Pomodoro, queijo mozzarella, aglio, origano e olio d’oliva

13,00€

Diavola

Pomodoro, queijo mozzarella, Ventricina (salame picante),
parmigiano e pepperoni

16,00€

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, queijo mozzarella, Prosciutto (fiambre) e Funghi

16,50€

Quattro Formaggi

Pomodoro, queijo gorgonzola, mozzarella, fontina e grana Padano

16,00€

Casa

Pomodoro, queijo fior di latte, gamberetii, mozzarella de búfala,
molho pesto e rúcula

19,00€

Calzone

Pomodoro, queijo mozzarella, Pollo, bacon e origano

16,00€

Al Tonno

Pomodoro, queijo fior di latte, Tonno, azeitonas preta e cebola roxa

13,50€

Provola

Pomodoro, queijo fior di latte, provolone Affumicado, pepperoni,
bacon e cebola roxa

15,50€

Luzo

Pomodoro, queijo mozzarella, chouriço, bacon e pimentos.

14,50€

Vegetariana

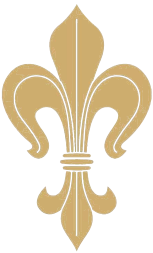
Pomodoro, queijo mozzarella, legumes salteados (cenoura, tomate, aipo,
courgette e cebola)

14,50€



• DOLCE •

Classico Tiramisú	5,00€
Pannacotta com Cioccolate / Frutti Rossi	5,00€
Cheesecake al Frutti Rossi	5,00€
Millefoglie com Crema Villa Medici	5,00€
Carpaccio di Ananás	5,00€
Gelados (Limão, chocolate, morango e baunilha)	3,00€
Mousse al Cioccolato	4,50€
Mousse di Fragola e Frutto della Passione	4,50€



• BEBIDAS SEM ALCÓOL •

Água <i>Purificada - 70cl</i>	2,50€
Água <i>Purificada com gás - 70cl</i>	2,50€
Água Tónica - 37,5cl	3,00€
Água S. Pellegrino <i>Com gás - 75cl</i>	5,50€
Água das Pedras / Limão - 25cl	2,00€
Sumos Naturais <i>do dia</i>	5,00€
Limonada / Frutos vermelhos	2,50€
Refrigerantes <i>Ice Tea, Coca Cola, Coca Cola Zero, 7Up, Sumol (Laranja ou Ananás)</i>	2,90€
Ginger Ale	3,50€

• CERVEJA & SIDRA •

Cerveja Pressão Pequena	2,00€
Cerveja Pressão Grande	4,00€
Cerveja Nacional, Pilsner ou Stout	2,50€
Peroni	4,00€
Sommersby	4,50€

• SANGRIA •

Tinta (Copo / 0,5L / 1L / 2L)	4,00€ / 9,00€ / 16,00€ / 28,00€
Branca (Copo / 0,5L / 1L / 2L)	4,00€ / 9,00€ / 16,00€ / 28,00€
Espumante com frutos vermelhos (Copo / 0,5L / 1L / 2L)	5,00€ / 10,00€ / 17,00€ / 28,00€
Infantil frutos vermelhos (Copo)	3,00€