

MEZZ  
ZANO  
INO

R I S T O R A N T E

# Antipasti

## Coperto €4

Focaccia artesanal, Burro Limone e Erbe, Olive Marinadas Liguria

*Artisanal focaccia, lemon and herb butter, Ligurian marinated olives*



## Bruschette (4 fatias de pão)

### Pomodoro €6

Pão crocante com tomate fresco, manjeriço e azeite

*Crispy bread with fresh tomato, basil, and olive oil*



### Prosciutto €8

Pão com presunto curado de alta qualidade e azeite.

*Bread with high-quality cured ham and olive oil*



### Funghi €6

Pão com cogumelos salteados e ervas aromáticas

*Bread topped with sautéed mushrooms and aromatic herbs*



# Insalate

## Caprese €8,50

Tomate, mussarela de búfala e manjeriço, regados com azeite

*Tomato, buffalo mozzarella, and basil drizzled with olive oil*



## Panzanella €13

Salada tradicional com pão, tomate, pepino e cebola

*Traditional salad with bread, tomato, cucumber, and onion*



# Risotti

## Gambero Rosso €26

Camarão tigre selvagem, bisque de camarão, Parmigiano, manteiga

*Wild tiger shrimp, shrimp bisque, Parmigiano, butter*



## Carpaccio

### Polpo €14,50

Polvo laminado, brunesa de pimento e cebola roxa, salsa ciselada, raspa de limão

*Sliced octopus, diced bell pepper and red onion, chopped parsley, lemon zest*



### Tonno €16,50

Atum vermelho braseado com maçarico, pistácio tostado, gomos de laranja, raspa de lima

*Torch-seared red tuna, toasted pistachios, orange segments, lime zest*



### Filetto €15

Novilho Angus, alcaparras, rúcula, Parmigiano Reggiano, citronete de limão

*Angus beef, capers, arugula, Parmigiano Reggiano, lemon citronette*



## Burrata con Pomodori Confit e Pesto €14,50

Pizza bianca premium, burrata, pesto de manjeriço, tomate seco confitado, pinhão tostado

*Premium pizza bianca, burrata, basil pesto, confit sun-dried tomatoes, toasted pine nuts*



## Pere con Gorgonzola €11

Pêra, Gorgonzola DOP, nozes, rúcula, mel, balsâmico de Módena

*Pear, Gorgonzola DOP, walnuts, arugula, honey, Modena balsamic*



## Parmigiano e Rucola €8,50

Parmigiano Reggiano, rúcula, tomate cherry, citronete

*Parmigiano Reggiano, arugula, cherry tomatoes, citronette. Vegetariano*



## Funghi Selvatici €19

Risoto com cogumelos selvagens e ervas aromáticas

*Wild mushroom risotto with aromatic herbs*



# Pinsas

## Margherita €12

Molho de tomate, mussarela e manjeriço

*Tomato sauce, mozzarella, and basil*



## Prosciutto e Funghi €13,50

Presunto e cogumelos

*Ham and mushrooms*



## Salame Piccante €13

Salame picante com queijo

*Spicy salami with cheese*



## Burrata con Pesto e Pomodori Secchi €12,50

Burrata, pesto e tomates secos.

*Burrata, pesto, and sun-dried tomatoes*



## Mortadella, Pistacchio e Burrata €14,50

Mortadela, pistache e burrata

*Mortadella, pistachio, and burrata*



## Prosciutto, Fico e Miele €14,50

Presunto, figo e mel

*Ham, fig, and honey*



## Gorgonzola, Pera e Noci €13

Gorgonzola, pêra e nozes

*Gorgonzola, pear, and walnuts*



# Pesce

## Polpo alla Griglia con Purè di Patate, Pesto e Stracciatella €24,50

Polvo grelhado, purè cremoso, pesto de pimentos, stracciatella di mozzarella

*Grilled octopus, creamy purée, pepper pesto, stracciatella di mozzarella*



## Branzino alla Toscana €25,50

Robalo filete, molho de San Marzano, olive Liguria, alcaparras, batata, manteiga, salsa.

*Sea bass fillet, San Marzano sauce, Ligurian olives, capers, potatoes, butter, parsley*



# Carni

## Guance di Manzo con Purè al Tartufo €23,50

Bochecha de novilho braseada 6h em vinho Chianti, purè de batata com pasta de trufa negra

*Beef cheek braised for 6 hours in red wine, mashed potatoes with black truffle paste*



## Bistecca alla Fiorentina (T-Bone) €50

T-bone Dry Aged 30-50 dias, manteiga trufada, batata esmagada com alecrim

*Dry-aged T-bone (30-50 days), truffle butter, smashed potatoes with rosemary*



# Paste

## Spaghetti alle Vongole €16,50

Espagete com amêijoas, alho e azeite

*Spaghetti with clams, garlic, and olive oil*



## Spaghetti alla Carbonara €15,50

Garofalo, guanciale, pecorino, gema de ovo, pimenta pretal

*Garofalo pasta, guanciale, pecorino, egg yolk, black pepper*



## Tagliatelle al Ragù alla Bolognese €16

Tagliatelle com ragù à bolonhesa.

*Tagliatelle with Bolognese ragù*



## Amatriciana €14,50

Massa com molho de tomate, guanciale e pecorino.

*Pasta with tomato sauce, guanciale, and pecorino cheese*



## Tagliatelle ai Frutti di Mare €17,50

Garofalo, ameijoa, mexilhão, camarão tigre, lula, tomate cherry, vinho branco

*Garofalo pasta, clams, mussels, tiger shrimp, squid, cherry tomatoes, white wine*



## Pasta ai Funghi €14

Garofalo, cogumelo marron, shimeji, eryngii, azeite de trufa negra

*Garofalo pasta, brown mushrooms, shimeji, eryngii, black truffle oil*



## Tortelloni Ricotta di Bufala e Spinaci €14,50

Tortelloni de ricotta de bufala e espinafres, manteiga noisette, sálvia, Parmigiano Reggiano

*Buffalo ricotta and spinach ravioli, brown butter (beurre noisette), sage, Parmigiano Reggiano*



# Dolci

## Tiramisù €7

Mascarpone, palitos La Reine, café expresso, Marsala, cacao

*Mascarpone, ladyfingers, espresso coffee, Marsala wine, cocoa*



## Panna Cotta Frutti di Bosco / Caramello €7

Creme de baunilha, coulis de frutos vermelhos ou caramelo salgado

*Vanilla cream, red fruit coulis or salted caramel*



## Macarons €8

Seleção de macarons

*Selection of macarons*



## French Toast con Crema Pasticcera €8,50

Tostado em manteiga clarificada, creme de pasteleiro ao limão, açúcar em pó

*Toasted in clarified butter, lemon pastry cream, powdered sugar*



# Alergêneos

*Allergens*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Glúten  
*Gluten*



Laticínios  
*Dairy*



Ovos  
*Eggs*



Sulfitos  
*Sulphites*



Frutos Casca Rija  
*Nuts*



Peixe  
*Fish*



Crustáceos  
*Crustaceans*



Moluscos  
*molluscs*

Todos os preços estão em euros (€). Preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Nenhum prato pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, questione a nossa equipa sobre os ingredientes.

**MEZZANINO**

MEZZ  
ZAN  
INO

R I S T O R A N T E

B E B I D A S

# Vinhos Italianos

## Brancos

**Sella & Mosca 22€**  
Vermentino di Sardegna DOC

**Frescobaldi 25€**  
Chardonnay Toscana IGT Albizzia

**Allegrini 45€**  
Lugana DOC 2022

**Jermann 60€**  
Pinot Grigio DOC Friuli

## Rosés

**San Marzano Tramari 25€**  
di Primitivo di Puglia

**Pasqua 11 Minutes 35€**  
Trevenezie IGT

## Tintos

**San Marzano - Il Pumo 17€**  
Primitivo del Salento

**Cecchi 20€**  
Chianti

**Allegrini - Palazzo della Torre 50€**  
IGT Veronese 2022

**Frescobaldi 50€**  
Tenuta Frescobaldi Castiglioni  
Toscana IGT

**Fontanafredda 85€**  
Barolo DOCG 2021 Etichetta Platino

# Vinhos Nacionais

## Brancos

**Planura Colheita 12€**  
Alentejo

**100 Razões 14€**  
Setúbal

## Rosés

**100 Razões 12€**  
Setúbal

## Verdes

**Soalheiro 25€**  
Alvarinho

## Tintos

**Planura Tinto Colheita 14€**  
Alentejo

**Dona Maria 22€**  
Alentejo

**Crasto 23€**  
Douro

**Dona Sancha 33€**  
Dão

**Callabriga 39€**  
Douro

**Quinta da Leda 88€**  
Douro

## Cocktails



Bloody Mary	13€
Basil Smash	12€
Bellini	11€
Espresso Martini	12€
Margarita	12€
Old Fashioned	13€
Porn Star Martini	14€
Daiquiri	12€
Whiskey Sour	12€
Cosmopolitan	13€

Para outros cocktails clássicos consulte-nos.

## Cervejas & Sidras

Cerveja 30cl	3,50€
Somersby 30cl	5€
Somersby 50cl	6,50€
Cerveja 0%	6€
Carlsberg Aluminium	6€
Peroni	5,50€
Moretti	5€

## Spritz



Limoncello Spritz	14€
Aperol Spritz Veneziano	14€
Campari Spritz	13€
Saint Germain Spritz	13€

## Amaros



Negroni	12€
Sbagliato	12€
Amarotónico	12€
Americano	12€

## Shots

Olmecca Silver	6€
Olmecca Altos Plata	8€
Olmecca Chocolate	6€
Classe Azul	70€
Patron Platinum	70€

## Vodka



Absolut blue	10€	-
Absolut Elyx 0,70	12€	150€
Absolut Vanila	12€	150€
Absolut Citron	12€	150€
Absolut Tabasco	12€	150€
Belvedere	12€	150€
Grey Goose	12€	150€
Ketel One Vodka	12€	150€

## Whisky



Ballantines	12€	150€
Ballantines 12	14€	200€
Jameson	12€	150€
Jameson Black Barrel	14€	200€
Jameson 18 anos	20€	350€
Four Rose	12€	200€
Jack Daniel's	14€	200€
RedBrest Single 12 anos	14€	200€
Chivas 12 Anos	14€	200€
The Glenlivet 15 anos	16€	280€
Fuji Single malte	14€	200€

## Gin

					
Beefeater Dry	10€	-	Monkey 47	14€	200€
Beefeater 24	14€	160€	Sharish	14€	200€
Beefeater Black	12€	150€	Malfy Original	14€	200€
Beefeater Pink	12€	150€	Ki No BI Gin	14€	200€
Beefeater Lemon	12€	150€	Tanquery NR 10	14€	200€
Beefeater 0,0%	12€	150€	Martin Miller	14€	200€
Hendricks	14€	200€	Le Tribute	14€	-

## Rum

		
Havana 3 anos	10€	-
Havana 7 anos	12€	180€
Bacardi 4	12€	-
Havana 15	50€	500€
Havana Especial	12€	180€
Havana Seleccion Maestros	14€	210€

## Licores

		
Safari	10€	100€
Amen	10€	100€
Macieira cream	10€	100€
Malibu	10€	100€
Ste Germain	12€	150€
Kahlua cafe	10€	100€
Licor Beirão Honra	12€	150€
Menthe-Pastille	10€	
Sambuca	10€	

## Tequilas

	
Olmecca Altos Plata	200€
Olmecca Altos Reposado	250€
Olmecca Altos Añejo	500€
Olmecca Chocolate	500€
Clase Azul	700€
Gran Patron	600€

## Cognacs

		
Martel V.S.	12€	200€
Martel V.S.O.P	16€	250€
Martel X.O	18€	500€
Hennessy XO	18€	500€
Hennessy	12€	200€

## Cafetaria

Espresso	2,50€
Duplo	3,50€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	3,80€

## Bebidas não alcoólicas

Água 33cl	4€	Schweppes Selection	5€
Água das Pedras 33cl	4€	Toque de Lima	
Água das Pedras Limão 33cl	4€	Schweppes Selection	5€
Refrigerantes	5€	Hibiscus	
Schweppes Ginger Beer	5€	Sumo Natural	6€
Schweppes Ginger Ale	5€	Limonada	6€

## Espumantes & Champagnes

				
Mumm Brut 75 Cl	150€	Armand de Brignac		1000€
Mumm Rose 75 Cl	180€	Brut 0,75 L		
Mumm Ice Xtra 75 Cl	220€	Cristal		800€
Mumm Magnun 1.5 L	350€	Perrier Jouët Brut		300€
Moet Ice Imperial	220€	Perrier Jouët Blanc		450€
Belaire Gold 0,75	160€	The Blanc		200€
Belaire Rosé 0,75	190€	Perrier Jouët belle epoc		700€
Belaeira Gold 1,5	300€	Brumete	14€	60€
Belariere Rose 1,5	700€	Espumante 100 razões	14€	80€
Don Perignon Brut 2013	600€			