



# ***TRATTORIA DE LA FONTANA***

## ANTIPASTI

	€
<b>Couvert</b> Baguette, Manteiga, Azeitonas / Baguette, Butter, Oliven / Baguette, Butter, Olives	3,10
<b>Presunto de Parma sobre Papaia e Melão</b>  Parma-Schinken, serviert auf Papaya und Melone Parma Ham, served over Papaya and Melon	11,10
<b>Insalata Caprese (Queijo Mozzarella de Búfala, Tomate e Manjeriçã)</b>   Insalata Caprese (Büffel-Mozzarella, Tomaten und frischer Basilikum) Insalata Caprese (Buffalo Mozzarella, Tomato and fresh Basil)	11,50
<b>Carpaccio de Atum fresco, marinado em Azeite de Alecrim, Alho frito e Manjeriçã fresco</b>  Carpaccio vom Thunfisch, mariniert in Rosmarin-Olivenöl, gebratenem Knoblauch und frischem Basilikum Carpaccio of Tuna, marinated in Rosemary Olive Oil, roasted Garlic and fresh Basil	13,30
<b>Carpaccio de Vaca com Fígado de Pato salteado em Mel e redução de Balsâmico</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Entenleber sautiert in Honig und Balsamico-Reduktion Carpaccio of Beef filet with Duck Liver sautéed in Honey and Balsamic reduction	18,20
<b>Gambas grelhadas com Alcaparras e Alho, Tomate cereja e Croutons</b> Langustinos vom Grill mit Kapern, Knoblauch, Kirschtomaten und Croutons Grilled Prawns with Capers and Garlic, Cherry Tomato and Croutons	18,40

## ZUPPE

<b>Creme de Cogumelos com Queijo Mascarpone</b> Pilzcremesuppe mit Mascarpone Cream of Mushroom with Mascarpone Cheese	6,60
<b>Creme de Tomate com Croutons</b> Tomatencremesuppe mit Croutons Tomato cream soup with Croutons	6,40

## PASTA & RISOTTO

<b>Cannelloni de Espinafres e Queijo Fresco "grattugiato"</b> Cannelloni von Spinat und Frisch-Käse "grattugiato" Cannelloni of Spinach and Fresh Cheese "grattugiato"	13,40
<b>Linguini com Espargos verdes, Cogumelos e Queijo Parmesão</b> Linguini mit grünem Spargel, Champignons und Parmesan Linguini with green Asparagus, Mushrooms and Parmesan Cheese	14,30
<b>Tagliatelle com Gambas, Lagosta, molho de Tomate fresco e Manjeriçã</b> Tagliatelli mit Languste, Krabben, Tomatensauce und frischem Basilikum Tagliatelle with Lobster, Prawns, Tomato and fresh Basil	19,40
<b>Risotto de Cogumelos selvagens</b> Risotto von Waldpilzen Risotto of wild Mushrooms	14,70
<b>Risotto de Lagosta e Gambas com Parmesão</b> Hummer- und Krabben Risotto mit Parmesan Lobster and Prawns Risotto with Parmesan	23,20

## I VEGETARIANI

<b>Tortellini de Ricotta e Espinafres com Molho de Tomate</b> 	16,10
<i>Ricotta-Spinat-Tortellini mit Tomatensauce</i> <i>Ricotta and Spinach Tortellini with Tomato Sauce</i>	
<b>Penne com Vegetais salteados e Basilico fresco</b>  	15,40
<i>Penne mit sautiertem Gemüse und frischem Basilikum</i> <i>Penne with sautéed Vegetables and fresh Basil</i>	



## I CLASSICI

<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	15,40
<b>Lasagna bolonhesa gratinada com Queijo Mozzarella</b>	15,90
<i>Bolognese Lasagne mit Mozzarella gratiniert</i> <i>Lasagne Bolognese gratinated with Mozzarella</i>	

## PESCE E CARNE

<b>Filete de Perca com Polenta, Courgette salteada e molho "Acciugata"</b>	16,10
<i>Barschfilet mit Polenta, sautierte Zucchini und "Acciugata-Sauce"</i> <i>Perch filet with Polenta, sautéed Zucchini and "Acciugata" sauce</i>	
<b>Medalhão de Salmão sobre Legumes gratinados e molho de Ervas aromáticas</b> 	18,30
<i>Lachs-Medallion auf gratiniertem Gemüse mit einer Sauce aus aromatischen Kräutern</i> <i>Salmon medallion on Vegetables gratin and aromatic Herbs sauce</i>	
<b>Carré de Borrego marinado em Ervas finas sobre Risoto de Cogumelos selvagens</b> 	24,30
<i>In feinen Kräutern mariniertes Lammrücken auf einem Risotto von Wald-Pilzen</i> <i>In fine Herbs marinated Lamb, served over a bed of a Risotto of Wild Mushrooms</i>	
<b>Lombinho de Porco assado sobre Risoto de Vinho Tinto e molho de Pimentos</b> 	16,30
<i>Gebratene Schweinemedallions auf Rotwein-Risotto und Paprikasauce</i> <i>Roasted Porc Fillet over Risotto of Red Wine and with a sauce of Peppers</i>	
<b>Filete de Vaca com Fígado de Pato salteado em Mel, Endívias estufadas e Batata assada</b>	20,50
<i>Rinderfilet mit in Honig sautierter Entenleber, geschmorten Endivien und Bratkartoffeln</i> <i>Beef Fillet with in Honey sautéed Duck Liver, braised Endives and roasted Potato</i>	

## I DESSERT

<b>Pizza de Maçã, Gelado de Baunilha, Crocante e Canela</b>	5,25
<i>Apfel-Pizza mit Vanilleeis, Krokant und Zimt</i> <i>Apple Pizza with Vanilla Ice Cream, Crispy and Cinnamon</i>	
<b>Cheese cake de Limão com coulis de Morango</b>	5,15
<i>Zitronen-Käse-Kuchen mit einer Erdbeersoße</i> <i>Lemon Cheese-Cake with a Sauce of Strawberry</i>	
<b>Carpaccio de Ananás com Sorbet de Framboesas</b> 	6,70
<i>Ananascarpaccio mit Himbeersorbet</i> <i>Pineapple carpaccio with Raspberry sorbet</i>	
<b>Tiramisù</b>	6,20
<b>Fruta fresca laminada</b> 	6,20
<i>Geschnittenes frisches Obst</i> <i>Sliced fresh Fruit</i>	

*Chef João Carlos Sousa*

2018 

## *Alla gentile clientela*

***Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergia, queira por favor informar o Maître D'Hôtel***

*Sollten Sie spezielle Diät-Anforderungen oder eventuelle Allergien haben, informieren Sie bitte den Maître D'Hôtel.*

*If you have any special diet requirements or allergy please inform the Maître D'Hôtel*



Glúten free



Vegetarian

***Todos os pratos são preparados na hora, pelo que agradecemos que conceda ao Chef 25 minutos para a preparação dos pratos principais.***

*Alle Gerichte werden frisch zubereitet- lassen Sie der Küchenbrigade bitte 25 Minuten Zeit für die Zubereitung der Hauptgerichte.*

*All dishes are freshly prepared, so, please allow the Chef 25 minutes for the preparation of the main dishes.*

***Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor***

*Preise inkl. aktueller MwSt.*

*Prices include VAT at the prevailing rate*