



24 Dezembro / December 24th

JANTAR DE CONSOADA | CHRISTMAS EVE DINNER

Set Menu: €95 por pessoa / pax. (sem bebidas) (excluding drinks)

IL NOSTRO PANE

**Pão, grissini e rolls caseiros. "Parmigiano regiano" (36 meses).
Vinagre balsâmico di Modena (12 meses). Azeitonas temperadas**
Homemade bread, grissini and rolls. "Parmigiano regiano" (36 months).
Balsamic vinegar (12 months). Seasoned olives

STUZZICHINO

MELANZANE IN TEMPURA

Beringela em tempura, burrata, pesto "genovese" e tomate seco
Egg plant in tempura, burrata, pesto "genovese" and dried tomato

ANTIPASTO

TONNO TATAKI

"Tataki" de atum, molho de vinagre balsâmico e tapioca
Tuna "tataki", aged balsamic vinegar and "tapioca"

PRIMO

TAGLIATELLE AL TARTUFO D'ALBA E PROSECCO DI VALDOBBIADONE

Tagliatelle com trufa de Alba e prosecco de "Valdobbiadone"
Alba's truffle tagliatelle with prosecco from "valdobbiadone"





SECONDO

ARROSTO DI MANZO AFFUMICATO NEL BOSCO
Rosbife fumado de novilho com colheita do bosque
Smoked roast beef with forest flavors

DOLCE

PANDORO "TORRIJA" CON GELATO ALLO ZABAIONE
"Pandoro torrija" com gelado de "zabaione"
"Pandoro torrija" with "zabaione" ice cream

NOTA: Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

NOTE: Vegetarian/vegan options available.

All prices include VAT. Prices shown are in euros. Dietary restrictions: Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free. No dish, food product or drink, including the couvert can be charged if it's not requested by the customer or if it is not used.





24 Dezembro / December 24th

**JANTAR DE CONSOADA | CHRISTMAS EVE DINNER
VEGETARIANO | VEGETARIAN**

Set Menu: €95 por pessoa / pax. (sem bebidas) (excluding drinks)

IL NOSTRO PANE

Pão, grissini e rolls caseiros. "Parmigiano regiano" (36 meses).
Vinagre balsâmico di Modena (12 meses). Azeitonas temperadas
Homemade bread, grissini and rolls. "Parmigiano regiano" (36 months).
Balsamic vinegar (12 months). Seasoned olives

STUZZICHINO

MELANZANE IN TEMPURA

Beringela em tempura, burrata, pesto "genovese" e tomate seco
Egg plant in tempura, burrata, pesto "genovese" and dried tomato

ANTIPASTO

TATAKI DI BARBABIETOLA

"Tataki" de beterraba, molho de vinagre balsâmico e tapioca
Beetroot "tataki", aged balsamic vinegar and "tapioca"





PRIMO

TAGLIATELLE AL TARTUFO D'ALBA E PROSECCO DI Valdobbiadene

Tagliatelle com trufa de Alba e prosecco de "Valdobbiadene"

Alba's truffle tagliatelle with prosecco from "valdobbiadene"

SECONDO

ARROSTO DI SEITAN AFFUMICATO NEL BOSCO

Seitan fumado com colheita do bosque

Smoked seitan with forest flavors

DOLCE

PANDORO "TORRIJA" CON GELATO ALLO ZABAIONE

"Pandoro torrija" com gelado de "zabaione"

"Pandoro torrija" with "zabaione" ice cream

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

All prices include VAT. Prices shown are in euros. Dietary restrictions: Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free. No dish, food product or drink, including the couvert can be charged if it's not requested by the customer or if it is not used.





25 Dezembro / December

ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS DAY LUNCH

A lá carte. (sem bebidas) (excluding drinks)

IL NOSTRO PANE 5€

**Pão, grissini e rolls caseiros. "Parmigiano regiano" (36 meses).
Vinagre balsâmico di Modena (12 meses). Azeitonas temperadas**
Homemade bread, grissini and rolls. "Parmigiano regiano" (36 months).
Balsamic vinegar (12 months). Seasoned olives

ANTIPASTI

BURRATA 20€

Burrata fresca, pesto "genovês", tomate cereja assado
Creamy fresh burrata, pesto "genovese", roasted cherry tomatoes

IL NOSTRO CARPACCIO 20€

Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão
Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce

TONNO AVOCADO 22€

Tártaro de atum, creme de abacate
Tuna tartar, avocado cream

TATAKI DI WAGYU NIKKEI 24€

Tataki de wagyu Nikkei, abacate, lima, "aji amarillo", batata doce crocante
Nikkei wagyu tataki, avocado, lime, "aji amarillo", crunchy sweet potato



DanVero

L I S B O A

PRIMI

SPAGHETTI ALL'ASTICE 24€
Spaghetti de Gragnano com lavagante
Lobster with Spaghetti from Gragnano

RISOTTO AI PORCINI 26€
Risoto de cogumelos porcini
Porcini mushrooms risotto

GNOCCHI DI BARBABIETOLA AL GORGONZOLA, NOCI E PERE 22€
Gnocchi de beterraba com gorgonzola, nozes e pêra
Beetroot gnocchi with gorgonzola cheese, walnut and pear

TAGLIATELLE AL BURRO, LIMONE E BOTTARGA 26€
Tagliatelle fresca com manteiga, limão e bottarga
Fresh tagliatelle with butter, lemon and bottarga



SECONDI

BRANZINO 29€
Tranche de robalo de mar grelhado, caponata, molho de alcaparras e limão
Grilled wild seabass, caponata, lemon and caper sauce

TAGLIATA DI MANZO 32€
Entrecôte de novilho, batata frita e molho gremolata
Beef entrecôte, shoestring fries and gremolata sauce

POLPO CON PURÈ DI FAVE SECHE, POMODORINI E OLIVE NERE 26€
Polvo com puré de fava seca, tomate cherry e azeitonas negras
Octopus with dried broad bean, cherry tomato and black olives

PARMIGIANA DI MELANZANE 20€
Beringela, queijo parmesão, molho de tomate, mozzarella e manjeriço
Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce, mozzarella and basil



L I S B O A

DOLCI

PANETTONE TIÉPIDO CON CREMA DI MASCARPONE E RUM 10€

Panettone tépido com creme de mascarpone e rum

Tepid panetone with madcarpone cream and rum

MILLEFOGLIE ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE 10€

Mil-folhas de avelã de Piemonte

Puff pastry with hazelnut from Piemonte

GELATO ALLA VANIGLIA, AMARENA E SALSA DI PISTACHIO 10€

Gelado alla Vaniglia, cereja preta e molho de pistachio

Vanila ice cream, black cherry, and pistachio sauce

FONDANT DI CIOCOLATO BIANCO AL TARTUFO E GELATO ALLA VANIGLIA 14€

Fondant de chocolate branco com trufa e gelado de baunilha

White chocolate fondant with truffle and vanila ice cream

NOTA: Opções vegetarianas/vegan disponíveis.

Os preços apresentados são em euros. Restrições alimentares: Por favor Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

NOTE: Vegetarian/vegan options available.

All prices include VAT. Prices shown are in euros. Dietary restrictions: Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free. No dish, food product or drink, including the couvert can be charged if it's not requested by the customer or if it is not used.

