

QUATTRO.

Ristorante

COPERTO / COUVERT / APPETIZER

FOCACCIA D'AUTORE, OLIVA MARINATA, PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE & ACETO BALSÂMICO DI MODENA 3.5/pax
FOCACCIA, AZEITONAS, MOLHO DE TOMATE, AZEITE EXTRA VIRGEM E VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA
FOCACCIA, MARINATED OLIVES, TOMATO SAUCE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND MODENA BALSAMIC VINEGAR

ANTIPASTI / ENTRADAS / STARTERS

DEGUSTAZIONE DI GRANA PADANO 12 MESI & MORTADELLA AL TARTUFO E / O PISTACCIO 9
DEGUSTAÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO GRANA PADANO D.O.P, MORTADELA TRUFADA E / O PISTACHIO
GRANA PADANO D.O.P. PARMESAN TASTING WITH TRUFFLE MORTADELLA AND/OR PISTACHIO
2 PAX

BRUSCHETTA DELLA CASA 11
FATIAS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, FINALIZADOS NA MESA COM TÁRTARO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
SLICES OF NATURALLY FERMENTED BREAD, FINISHED TABLESIDE WITH FRESH TOMATO TARTARE AND BASIL

BURRATA AL PESTO DI OLIVA, POMODORO DOLCE E PROSCIUTTO 13
BURRATA CREMOSA COM PESTO DE AZEITONA, COMPOTA DE TOMATE E PRESUNTO
CREAMY BURRATA WITH OLIVE PESTO, TOMATO JAM, PROSCIUTTO

TARTARE DI MANZO CON L'UOVO 14
CARNE DE NOVILHO TEMPERADA E PICADA À FAÇA C/ MOLHO ESPECIAL E GEMA DE OVO
RAW SIRLOIN MEAT WITH SPECIAL SAUCE AND EGG YOLK

CARPACCIO DI BRESAOLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, RUCOLA E POMODORI SECCHI 16
CARPACCIO BRESAOLA DE BUFALA, STRACCIATELLA, RÚCULA E VINAGRETE DE TOMATES SECOS COM AMÊNDOAS
BUFFALA BRESAOLA CARPACCIO, STRACCIATELLA, ARUGULA AND DRIED TOMATO VINAIGRETTE WITH ALMONDS

DUETTO DI ARANCINI 4UNI 11
CROQUETES DE RISOTTO E MOZZARELLA C/ RÁGU À BOLOGNESE E BOLETOS SECOS
DRIED BOLOGNESE AND PORCINI "ARANCINI"

ROTOLO DI SALAMI, NDUJA E CETRIOLINI 12.5
"ENROLADINHO" DE SALAME COM NDUJA, PICKLES DE MALAGUETA E DE CEBOLA
SALAME AND NDUJA "ROTOLO" WITH CHILLI AND ONION PICKLES

PIZZETA AL TARTUFO, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E RUCOLA 13
"ENROLADINHO" DE SALAME COM NDUJA, PICKLES DE MALAGUETA E DE CEBOLA
BABY PIZZA W/ TRUFFLE, DRIED TOMATOES, DRIED TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATE AND ARUGULA

PASTA ALL'UOVO

SPAGHETTI CON POLPETTE AL POMODORO 19
ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE, GRATINADAS COM MOZZARELLA E GRANA PADANO
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE, GRATINATED WITH MOZZARELLA AND GRANA PADANO

RAGÚ ALLA BOLOGNESE SPAGHETTI / TAGLIATELLE 19
CARNE DESFIADA COZINHADA LENTAMENTE C/ MOLHO À BOLONHESA
SLOW COOK SHREDDED BEEF WITH BOLOGNESE RAGÚ

CARBONARA SPAGHETTI / TAGLIATELLE 19
GUANCIALE CROCANTE, GEMA DE OVO, PECORINO ROMANO E PIMENTA PRETA
GUANCIALE, EGG YOLK, ROMANO PECORINO AND BLACK PEPPER

TAGLIATELLE GAMBERI 21
GAMBAS, BISQUE DE MARISCOS, TOMATES SEMI SECOS, SALSA
PRAWNS, SEAFOOD BISQUE, SEMI DRIED TOMATOES, PARSLEY

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. NO MOMENTO EM QUE REALIZA O SEU PEDIDO, POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR DE MESA SE SOFRE DE ALGUMA ALERGIA ALIMENTAR. PREÇO EM EUROS €, IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

NO FOOD OR DRINK, INCLUDED THE COUVERT, WILL BE CHARGED UNLESS REQUESTED OR CONSUMED BY THE CLIENT. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES WHEN PLACING YOUR ORDER. PRICE IN EUROS €, VAT INCLUDED AT LEGAL RATE.

PIZZA D'AUTORE / PIZZA DE AUTOR / SIGNATURE PIZZA

BIANCA 13
ALHO, AZEITE EXTRA VIRGEM, OREGÃOS, RICOTTA, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, OREGANO, RICOTTA, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

POMODORO 16
TOMATE SEMI SECO, TOMATE CHERRY, PESTO DE MANJERICÃO, AZEITE EXTRA VIRGEM,
PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
SEMI-DRY TOMATO, CHERRY TOMATO, BASIL PESTO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO

CAPRICCIOSA 17.5
ALCACHOFRAS CONFITADAS, PORTOBELLOS ASSADOS, OVO INTEIRO, FIAMBRE FUMADO
PIMENTOS DO PIQUILLO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
CONFIT ARTICHOKE, ROASTED PORTOBELLOS, EGG, SMOKED HAM, PIQUILLO PEPPERS, MOZZARELLA DI BUFFALA,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO

DIÁVOLA 18
NDUJA, PEPPERONI PICANTE, PICKLE DE MALAGUETA, MANJERICÃO FRESCO, GRANA PADANO,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
NDUJA, SPICY PEPPERONI, CHILLI PICKLE, FRESH BASIL, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PASSATA SAN MARZANO

IBÉRICA 19
PRESUNTO IBÉRICO, PIMENTOS DO PIQUILLO, QUEIJO DE CABRA, AZEITONAS MARINADAS, TOMATE CHERRY,
RÚCULA, AZEITE EXTRA VIRGEM, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
IBERIAN HAM, PIQUILLO PEPPERS, GOAT CHEESE, MARINATED OLIVES, CHERRY TOMATO,
ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GRANA PADANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO

FUNGHI E TARTUFO 19.5
PORTOBELLOS ASSADOS, COGUMELOS PARIS, CARPACCIO DE TRUFAS NEGRAS, MANJERICÃO, CEBOLINHO,
RICOTTA, GRANA PADANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREME DE PARMESÃO
ROASTED PORTOBELLO, PARIS MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE CARPACCIO, BASIL, CHIVES, RICOTTA,
GRANA PADANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN BECHAMEL

QUATTRO 19.5
BURRATA, MORTADELLA DE PISTACHO, PESTO DE PISTACHIO, PISTACHIO GRANULADO
PARMIGIANO REGGIANO, CREME DE PARMESÃO
BURRATA, PISTACHO MORTADELLA, PISTACHIO PESTO, GRANULATED PISTACHIO,
PARMIGIANO REGGIANO, PARMESAN CREAM

SPECIALE / ESPECIAL / SPECIAL

LASAGNA ALL' OSSOBUCCO DI QUATTRO 21
LASANHA DE OSSOBUCCO DA CASA
HOMEMADE OSSOBUCCO LASAGNA

COTOLLETA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA 21
COSTELETA DE VITELA À PARMIGIANA
VEAL PARMIGIANA

FETTUCINE AI FUNGHI E TARTUFO 22
MASSA FETTUCINE FRESCA, MOLHO DE COGUMELOS TRUFADOS, TRUFA E GEMA DE OVO
FRESH FETTUCCINE, TRUFFLED MUSHROOM SAUCE, TRUFFLE AND EGG YOLK

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO 22
ARROZ CARNAROLI, BOLETOS SECOS, BOLETOS FRESCOS, MANTEIGA DE TRUFAS NEGRAS,
CARPACCIO DE TRUFAS NEGRAS, PARMIGIANO REGGIANO
CARNAROLI RICE, DRIED AND FRESH PORCINI, BLACK TRUFFLE BUTTER, BLACK TRUFFLE CARPACCIO, PARMIGIANO REGGIANO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ALLE LIMA E SPIRULINA 22
ARROZ CARNAROLI, GAMBAS, AMEIJOAS, LULINHAS, LIMA, HABANEROS, ALI OLI DE LIMA E SPIRULINA
CARNAROLI RICE, SHRIMPS, CLAMS, SQUID, LIME, HABANERO, LIME AND SPIRULINA AIOLI

OSSOBUCCO ALLA MILANESE 24
OSSOBUCCO C/ RISOTTO DE AÇAFRÃO
OSSOBUCCO W/ SAFFRON RISOTTO

V VEGETARIAN

DESSERT

SOBREMESAS / *DESSERTS*

SORBETTO DE LIMONE ALLE FRAGOLE E BASILICO

SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO COM CURD DE LIMÃO E MORANGOS ESTUFADOS

ARTISAN LEMON ICE CREAM WITH LEMON CURD AND STUFED STRAWBERRIES

5,5€

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BRANCO E FRUTTO DI BOSCO

PANNACOTA DE CHOCOLATE BRANCO C/ FRUTOS VERMELHOS

WHITE CHOCOLATE PANNA COTA W/ BERRIES

7€

"SPAGHETTI" DI CIOCCOLATO FONDENTE C/ PISTACCHIO

GANACHE DE CHOCOLATE, GELADO E CROCANTE DE PISTACHIO

CHOCOLATE GANACHE, ICE CREAM AND CRUNCHY PISTACHIO

7€

TIRAMISÙ DI QUATTRO

MOUSSE DE MASCARPONE, BISCOITOS SAVOIARDI, BISCOITOS AMARETTI,
CACAU 100%, CAFÉ DUPLO COM AMARETTO E CHOCOLATE

*MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS, AMARETTI BISCUITS, 100% COCOA,
DOUBLE COFFEE WITH AMARETTO AND CHOCOLATE*

7€

CANNOLIS DI RICOTA Y PISTACHO CON CREMA DI CIOCCOLATO

TUBINHOS DE MASSA FRITA CROCANTE RECHEADAS COM RICOTTA E PISTACHIO,
CREME DE CHOCOLATE.

CRISPY FRIED PASTA TUBES FILLED WITH RICOTTA AND PISTACHIO, CHOCOLATE CREAM

7€

QUATTRO.

Restaurante