

QUATTRO.

Ristorante

COPERTO / COUVERT / APPETIZER

FOCACCIA D'AUTORE, GRISSINI ARTIGIANALE. **2.5/pax**
OLIVA MARINATA, PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO,
OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE & ACETO BALSÂMICO DI MODENA
FOCACCIA, GRISSINI, AZEITONAS, MOLHO DE TOMATE, AZEITE EXTRA VIRGEM E VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA
FOCACCIA, GRISSINI, 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 PISTACCHIO **9**
DEGUSTAÇÃO DE QUEIJO PARMESÃO GRANA PADANO D.O.P, MORTADELA TRUFADA E / OU PISTACHIO
TASTING OF PARMESAN CHEESE GRANA PADANO D.O.P, TRUFFLED MORTADELA WITH/OR PISTACHIO
2 PAX

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 "ARANCINIS"

ROTOLO DI RICOTTA ALLE SALAMI, NDUJA E CETRIOLINI **12**
"ENROLADINHO" DE RICOTTA COM SALAME, NDUJA, PICKLES DE MALAGUETA E DE CEBOLA
SALAME AND NDUJA "ROTOLINO" WITH CHILLI AND ONION PICKLES

PIZZETA AL TARTUFO, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E RUCOLA **12.5**
MINI PIZZA C/ TRUFA, TOMATES SECOS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E RÚCULA
BABY PIZZA W/ TRUFFLE, DRIED TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATE AND ARUGULA

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 INCLUIDO 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.

V VEGETARIAN

PIZZA D'AUTORE / PIZZA DE AUTOR / SIGNATURE PIZZA

V BIANCA **12**
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

V POMODORO **15**
TOMATE CORAÇÃO DE BOI, TOMATE SEMI SECO, TOMATE CHERRY, PURÉ DE MANJERICÃO, AZEITE EXTRA VIRGEM, PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
OXHEART TOMATO, SEMI-DRY TOMATO, CHERRY TOMATO, BASIL PURÉE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO

CARBONARA **16**
GUANCIALE CROCANTE, PECORINO ROMANO, GEMA DE OVO, PIMENTA PRETA, CEBOLA ROXA CARMELIZADA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREME DE PARMESÃO
CRISPY GUANCIALE, PECORINO ROMANO, EGG YOLK, BLACK PEPPER, CARMELIZED PURPLE ONION, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN BECHAMEL

CAPRICCIOSA **17**
ALCACHOFRAS CONFITADAS, PORTOBELLOS ASSADOS, OVO INTEIRO, FIAMBRE FUMADO, AZEITONAS MARINADAS, PIMENTOS DO PIQUILLO, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO
CONFIT ARTICHOSES, ROASTED PORTOBELLOS, EGG, SMOKED HAM, MARINATED OLIVES, PIQUILLO PEPPERS, MOZZARELLA DI BUFFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PASSATA SAN MARZANO

DIÁVOLA **17**
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 **18**
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

V FUNGHI E TARTUFO **19**
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

GAMBERINI **19**
GAMBAS, AZEITE EXTRA VIRGEM, ALHO, MALAGUETA, CEBOLINHO, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, LASCAS DE GRANA PADANO, PASSATA SAN MARZANO
PRAWNS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, CHILLI, CHIVES, MOZZARELLA FIOR DI LATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, GRANA PADANO CHIPS, PASSATA SAN MARZANO

QUATTRO **19.5**
BURRATA, MORTADELLA DE PISTACHO, PESTO DE PISTACHIO, PISTACHIO GRANULADO
PARMIGIANO REGGIANO, RÚCULA, CREME DE VINAGRE BALSÂMICO, CREME DE PARMESÃO
BURRATA, PISTACHO MORTADELLA, PISTACHIO PESTO, GRANULATED PISTACHIO, PARMIGIANO REGGIANO, ARUGULA, BALSAMIC VINEGAR CREAM, PARMESAN CREAM

PASTA ALL'UOVO SPAGHETTI / TAGLIATELLE

POLPETTE AL POMODORO **16**
ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE, GRATINADAS COM MOZZARELLA E GRANA PADANO
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE, GRATINATED WITH MOZZARELLA AND GRANA PADANO

RAGÚ ALLA BOLOGNESE **16**
CARNE DESFIADA COZINHADA LENTAMENTE C/ MOLHO À BOLONHESA
SLOW COOK SHREDDED BEEF WITH BOLOGNESE RAGÚ

PUTTANESCA **17**
MOLHO DE TOMATE COM AZEITONAS, ANCHOVAS, ALCAPARRAS, SALSA, MALAGUETA E LIMÃO
TOMATO SAUCE WITH OLIVES, ANCHOVIES, CAPERS, PARSLEY, CHILLI AND LEMON

CARBONARA **18**
GUANCIALE CROCANTE, GEMA DE OVO, PECORINO ROMANO E PIMENTA PRETA
GUANCIALE, EGG YOLK, ROMANO PECORINO AND BLACK PEPPER

GAMBERI **19**
GAMBAS, BISQUE DE MARISCOS, TOMATES SEMI SECOS, MANJERICÃO
PRAWNS, SEAFOOD BISQUE, SEMI DRIED TOMATOES, BASIL

SPECIALE / ESPECIAL / SPECIAL

LASAGNA ALL' OSSOBUCCO DI QUATTRO **19**
LASANHA DE OSSOBUCCO DA CASA
HOMEMADE OSSOBUCCO LASAGNA

COTOLLETA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA **19**
COSTELETA DE VITELA À PARMIGIANA
VEAL PARMESAN
ACOMPANHA COM SPAGHETTI AGLIO E OLIO.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE **20**
OSSOBUCCO C/ RISOTTO DE AÇAFRÃO
OSSOBUCCO W/ SAFFRON RISOTTO

V RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO **21**
ARROZ CARNAROLI, BOLETOS SECOS, BOLETOS FRESCOS, MANTEIGA DE TRUFAS NEGRAS, CARPACCIO DE TRUFAS NEGRAS, PARMIGIANO REGGIANO, CEBOLINHO
CARNAROLI RICE, DRIED AND FRESH PORCINI, BLACK TRUFFLE BUTTER, BLACK TRUFFLE CARPACCIO, PARMIGIANO REGGIANO, CHIVES

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

QUATTRO.

Ristorante

DESSERT SOBREMESAS / DESSERTS

- SORBETTO DE LIMONE ALLE FRAGOLE E BASILICO** 5
SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO COM CURD DE LIMÃO E MORANGOS ESTUFADOS
ARTISAN LEMON ICE CREAM WITH LEMON CURD AND STUFED STRAWBERRIES
- PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO** 6.5
PANNA COTTA DE CHOCOLATE BRANCO C/ FRUTOS VERMELHOS
WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA W/ BERRIES
- "SPAGHETTI" DI CIOCCOLATO FONDENTE CON PISTACCHIO** 6.5
GANACHE DE CHOCOLATE, GELADO E CRUMBLE DE PISTACHIO
CHOCOLATE GANACHE, PISTACHIO ICE CREAM AND CRUMBLE
- TIRAMISÙ DI QUATTRO** 6.5
MOUSSE DE MASCARPONE, BISCOITOS SAVOIARDI, BISCOITOS AMARETTI,
CACAU 100%, CAFÉ DUPLO COM AMARETTO E MOLHO DE CHOCOLATE QUENTE
*MASCARPONE MOUSSE, SAVOIARDI BISCUITS, AMARETTI BISCUITS, 100% COCOA,
DOUBLE COFFEE WITH AMARETTO AND HOT CHOCOLATE SAUCE*

QUATTRO.

Ristorante

SIGNATURE COCKTAILS

APPLETINI	8.5
GIN PREMIUM, APPLE, APPLE LIQUOUR, LIME JUICE, MINT	
ITALIAN MULE	9.5
LIMONCELLO, GIN PREMIUM, LIME JUICE, GINGERBEER	
MOKKACINO EXPRESS	9.5
VODKA, CHOCOLATE TEQUILA, COFFE LIQUOUR, COFFEE	
QUATTRO SOUR	9.5
BRANDY, FRANGELICO, LEMON JUICE, EGG WHITE, SUGAR	
PREMIUM NEGRONI	9.5
GIN PREMIUM, CAMPARI, MARTINI RUBINO	
TIKKITALY	9.5
WHITE RUM, DARK RUM, PINEAPPLE, ORGEAT, LIME JUICE	