

QUATTRO.

Ristorante

COPERTO / COUVERT / APPETIZER

FOCACCIA D'AUTORE, OLIVA MARINATA, PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO, OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE & ACETO BALSÂMICO DI MODENA 2.5/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 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 FACA 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

PIZZA D'AUTORE / PIZZA DE AUTOR / SIGNATURE PIZZA

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

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

CAPRICCIOSA 16
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 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

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

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

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 17
CARNE DESFIADA COZINHADA LENTAMENTE C/ MOLHO À BOLONHESA
SLOW COOK SHREDDED BEEF WITH BOLOGNESE RAGÚ

CARBONARA 18
GUANCIALLE 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

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, SHRIMPS, CLAMS, SQUID, LIME, HABANERO, LIME AND SPIRULINA AIOLI

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

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

PANNACOTA 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	

BOLLICINE / BOLHAS / BUBBLES

FILIPA PATO 3B BLANC DE BLANCS *BAIRRADA*

COR AMARELO PALHA BRILHANTE COM AROMA INTENSO A FRUTAS BRANCAS. FRESCO, PERSISTENTE E COM BOA ACIDEZ. ELEGANTE E MUITO AROMÁTICO.

32

VÉRTICE ROSE *DOURO*

COR CITRINA COM SABORES LEVES E COMPLEXOS DE FRUTOS. MUITA NOTA DE BRIOCHE COM UMA ACIDEZ MUITO BEM INTEGRADA. AROMA FRESCO E DELICADO, COM FINAL PERSISTENTE. BOLHA FINA.

38

COLINAS BRUT NATURE *BAIRRADA*

BOLHA FINA, APRESENTA UMA COR PALHA COM LEVES NUANCES ESVERDEADAS. O NARIZ É VIBRANTE, ALEGRE E FRESCO. DELICADO, ABERTO, COM NOTAS CÍTRICAS E FLORES BRANCAS. NA BOCA É ELEGANTE E VIBRANTE COM NOTAS FRUTADAS

42

VÉRTICE MILLÉSIME *DOURO*

FINO NO CONJUNTO AROMÁTICO COM NOTAS DE PÃO TORRADO, FRUTO MADURO E COMPOTA. A BOLHA É DELICADA, ELEGANTE E PERSISTENTE. BOA ACIDEZ, CREMOSO, SUAVE E COM ESTRUTURA. FINAL DE BOCA PROLONGADO.

48

VEUVE CLICQUOT ROSÉ *REIMS, FRANÇA*

AROMA DE FRUTA VERMELHA FRESCA COMO AMEIXA E NECTARINA. NA BOCA É CREMOSO, PERSISTENTE E COM UM FINAL QUE REMETE A FRUTA FRESCA.

100

BIANCHI / VINHO BRANCO / WHITE WINE

SÃO LUIZ BY KOPKE *DOURO*

GRANDE FRESCURA E ACIDEZ. UM VINHO MODERNO, EQUILIBRADO E CHEIO DE PERSONALIDADE.

17

SANTOS DA CASA *DOURO*

FRESCO E ELEGANTE, COM LEVES NOTAS DE PÊSSEGO E TOSTA DO ESTÁGIO EM CARVALHO FRANCÊS. COR DE LIMÃO COM FINAL DE BOCA LONGO.

18.5

MUROS ANTIGOS ESCOLHA LOUREIRO *VINHO VERDE*

VINHO LEVE E INTENSO COM ACIDEZ EQUILIBRADA. AROMAS CÍTRICOS E FLORAIS. FINAL DE BOCA LONGO. CASTA 100% LOUREIRO.

21

QUINTA DA DEVESA *DOURO*

COR CÍTRICA, ONDE AS NOTAS DE BAUNILHA E TORRADAS LEVES COMBINAM PERFEITAMENTE COM FRUTAS TROPICAIS E ALGUMAS FLORES. MACIO NA BOCA.

22

LACRAU *DOURO*

SECO E COM ACIDEZ EQUILIBRADA. AROMA JOVEM, INTENSO, COM SABOR A FRUTOS TROPICAIS E CITRINOS.

23

OPTA ENCRUZADO *DÃO*

FRESCO NA BOCA, MINERAL E ELEGANTE, COM AROMAS CÍTRICOS E ABACAXI. UM VINHO COM VOLUME E PERSISTÊNCIA, COM COR VERDE PÁLIDA.

24.5

CABRIZ SAUVIGNON BLANC *DÃO*

INTENSO E AROMÁTICO COM PREDOMINÂNCIA EM FRUTOS TROPICAIS, EXÓTICOS E NUANCES DE FRUTOS SECOS. FRESCO, FRUTADO E COM BOM VOLUME DE BOCA.

25

QUINTA DOS MATTOS RESERVA *DOURO*

INTENSO COM NOTAS DE FRUTOS BRANCOS, MADEIRA E BAUNILHA. FRESCO E FRUTADO COM FINAL LONGO E EQUILIBRADO.

25

CARLOS REYNOLDS *ALENTEJO*

COR DE LIMÃO COM AROMA A FRUTA AMARELA E LEVES NOTAS FLORAIS. VOLUMOSO, COM ACIDEZ FIRME E FÁCIL DE BEBER.

26

HERDADE DO FREIXO CHARDONNAY *ALENTEJO*

VINHO RICO E EXPRESSIVO, DE COR DOURADA E BRILHANTE. DISCRETA TOSTA DE MADEIRA COM AROMA A FRUTOS TROPICAIS FRESCOS. BOA ACIDEZ E EQUILIBRADO.

26

PALATO DO CÔA *DOURO*

INTENSO, MINERAL COM AROMA A FRUTOS TROPICAIS. VINHO ELEGANTE, FRESCO E MUITO EQUILIBRADO.

27

CHAPELEIRO ALVARINHO *VINHO VERDE*

VINHO JOVEM COM AROMA FRESCO, FRUTADO E COM NOTAS DE TANGERINA E FLOR DE CITRINO. FINAL DE BOCA LONGO E ELEGANTE.

28

QUINTA DO CRASTO *DOURO*

NOTAS FLORAIS COM AROMAS DE FRUTA CÍTRICA. VINHO EQUILIBRADO, ELEGANTE E FRESCO.

29

ESPORÃO RESERVA *ALENTEJO*

AROMAS RICOS E COMPLEXOS, COM NOTAS FRUTADAS DE PÊSSEGO, TANGERINA E TORRADAS SUTIS. NA BOCA É EQUILIBRADO E CREMOSO.

32

ROSSI / VINHO TINTO / RED WINE

SÃO LUIZ BY KOPKE *DOURO*

SUAVE E ELEGANTE COM SABORES A FRUTOS VERMELHOS, CACAU E ESPECIARIAS. EQUILIBRADO NA BOCA COM FINAL PERSISTENTE E HARMONIOSO.

17

SANTOS DA CASA *DOURO*

COR FECHADA INTENSA COM AROMA DE FRUTOS SILVESTRES E COMPOTA. TANINOS REDONDOS E SEDOSOS, FINAL LONGO E ACIDEZ EQUILIBRADA.

18.5

QUINTA DA DEVESA *DOURO*

COR INTENSA COM AROMA FRESCO E FRUTADO. BOA ESTRUTURA, COM PEQUENAS NOTAS DE MIRTILO, AZEITONAS PRETAS E CACAU. BOA ACIDEZ.

22

LACRAU *DOURO*

VINHO JOVEM E SECO COM AROMA A FRUTOS VERMELHOS MADUROS. INTENSO E ENCORPADO, COM ACIDEZ EQUILIBRADA.

23

CASA DE SANTAR *DÃO*

AROMA INTENSO COM NOTAS DE FRUTA VERMELHA E TORRADA. ESTRUTURADO, ELEGANTE E HARMONIOSO.

24

QUINTA DOS MATTOS RESERVA *DOURO*

COR RUBI ESCURO COM AROMA INTENSO A FRUTOS PRETOS MADUROS, CEREJA E ESPECIARIAS. CONCENTRADO NA BOCA, FRESCO E EQUILIBRADO.

25

VALE D. MARIA SUPERIOR *DOURO*

COR RUBI COM NOTAS DE AMEIXA, FRUTOS SILVESTRES E ESPECIARIAS NO AROMA. FINAL DE BOCA MACIO E PERSISTENTE.

26

CARLOS REYNOLDS *ALENTEJO*

AROMÁTICO, FRESCO, COM AROMA A MORANGOS E ESPECIARIAS. BOA ESTRUTURA E FINAL PERSISTENTE.

26

HERDADE DO FREIXO TERROIR *ALENTEJO*

COR RUBI, COM AROMAS A AMEIXA PRETA E FRUTOS VERMELHOS MADUROS. BOA ESTRUTURA, COM GRANDE AMPLITUDE E PRECISÃO NA BOCA. TANINOS SUAVES E MACIOS.

27

PALATO DO CÔA *DOURO*

MUITO AROMÁTICO E ELEGANTE COM NOTAS DE FRUTAS FRESCAS E FLORAIS. ENCORPADO, COM INTEGRAÇÃO MUITO EQUILIBRADA DA MADEIRA. FINAL LONGO E PERSISTENTE.

27

CHÃO DA QUINTA *DÃO*

COR VERMELHA INTENSA. NOTAS MADURAS DE CEREJA, AMORA E VIOLETA HARMONIZADAS COM CHOCOLATE PRETO E BAUNILHA. FINO, ELEGANTE E PERSISTENTE NA BOCA.

29

QUINTA DO CRASTO *DOURO*

VINHO COM EXCELENTE VOLUME E ESTRUTURA ONDE SE DESTACAM NOTAS FLORAIS DE VIOLETA E AROMAS A FRUTOS VERMELHOS. FINAL DE BOCA FRESCO E PERSISTENTE.

29

DUAS QUINTAS *DOURO*

AROMA FRESCO E PENETRANTE COM AROMAS DE FRUTAS MADURAS E TONS LEVES DE CHOCOLATE PRETO. DENSO E FRESCO NA BOCA.

32

ESPORÃO RESERVA *ALENTEJO*

COMPACTO, ELEGANTE, DENSO E CREMOSO. AROMA INTENSO A ESPECIARIAS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS. ESTÁGIO 12 MESES.

33

DALL'ITALIA / DE ITÁLIA / FROM ITALY

LAMBRUSCO ROSÉ PRIMAROSA

COR VERMELHO VIVO, AROMAS FLORAIS COM NOTAS A FRUTAS CÍTRICOS. DELICADO E LIGEIRAMENTE ÁCIDO.

19

LAMBRUSCO ROSSO PRIMABOLLA

COR RUBI, LEVE AROMA FLORAL COM NOTAS DE FRUTOS SILVESTRES. FINAL DE BOCA HARMONIOSO E LIGEIRAMENTE DOCE.

19

PROSECCO EXTRA DRY BEDIN

COR AMARELO CLARO. AROMAS A PÊSSEGO E MAÇA DOURADA. FINAL DE BOCA SUAVE E FRESCO.

24

CHIANTI RISERVA ROSSO

COR RUBI. AROMA INTENSO DE ESPECIARIAS E FRUTAS MADURAS. PALADAR ENCORPADO E FINAL DE BOCA LONGO COM NOTAS APIMENTADAS.

26

ROSÉ / VINHO ROSÉ / ROSÉ WINE

QUINTA DA DEVESA *DOURO*

COR SALMÃO COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS E SILVESTRES. EQUILIBRADO E SUAVE NA BOCA, COM FINAL MUITO AGRADÁVEL.

22

RESTRITO *DOURO*

VINHO DE COR ROSADA, COM AROMA INTENSO E ELEGANTE, NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS. NA BOCA É REPLETO DE NOTAS AROMÁTICAS COM UM FINAL MUITO FRESCO.

28

BELLA ÉLÉGANCE ROSÉ PINOT NOIR *DÃO*

COR RUNAVELUDADO COM NOTAS DE FRUTA. TANINO MUSCULADO, ACIDEZ VIBRANTE BEM INTEGRADA E FINAL LONGO E SABOROSO.

32

M DE MINUTY ROSÉ *PROVENCE*

SABOR FRUTADO, COM NOTAS DE PÊSSEGO E LARANJA CRISTALIZADA, REDONDO E COM UMA BOA FRESCURA

38