



MASSARELLA

RESTAURANTE ITALIANO



ANTIPASTI

 PÃO D'AGLIO COM QUEIJO • 5,00€

 BRUSCHETTA POMODORO • 5,00€

Pão torrado com tomate fresco, azeite e manjeriço.

FOLHADO DI CAPRA • 8,00€

Massa folhada recheada com queijo de cabra em base de rúcula, com mel e nozes.

SUPREMO DI CHOURIÇO • 8,00€

Massa crocante recheada com chouriço e queijo com ligeiro toque de alho, temperado com azeite e oregãos.

CARPACCIO DI CARNI • 13,00€

Finas fatias de carne de vitela temperadas com azeite de trufa, pimenta preta e limão com rúcula, lascas de queijo parmesão e pinhões.

 COGUMELOS GRATINADOS • 8,50€

Cogumelos recheados com molho de natas e espinafres, gratinados com queijo mozzarella.

 FOCACCIA TRUFADA • 8,00€

Massa fina e crocante com trufas, queijo e alho.

 GAMBERONI • 13,50€

*Gambas picantes, com manteiga de alho, coentros e limão.
Acompanhado com duas fatias de pão torrado.*

 INSALATA DI BURRATA • 13,00€

*Rúcula, burrata, tomate assado e presunto.
Acompanhado com duas fatias de pão torrado.*

TÁBUA DELLA MAMMA • 15,00€

Pão de alho torrado, burrata, pesto de manjeriço, presunto e queijo grana padano.

GRISSINI • 1,00€

CREMA DI FORMAGGIO • 2,50€





I N S A L A T E

INSALATA NOISETTE • 14,00€

Mistura de alfaces, presunto, queijo de cabra, tomate cherry, mel, nozes e croutons.

INSALATA MEDITERRANEA • 13,00€

Mistura de alfaces, frango grelhado, mozzarella fresca, tomate cherry, azeitonas e croutons.

INSALATA SCALA • 14,00€

Mistura de alfaces, salmão fumado, queijo gorgonzola, tomate cherry e croutons.

INSALATA GAMBERI • 15,00€

Mistura de alfaces, gambas, tomate assado, courgette, queijo parmesão e croutons.

C A R N I

BIFE MASSARELLA • 18,00€ | 19,00€

Peito de frango | Bife de vitela (vazia) panado, gratinado no forno com molho de natas, tomate e queijo mozzarella.
Acompanhado com massa gratinada.

SCALOPINI TRUFADO • 18,00€

Bife de vitela (vazia), com fettucine trufado, cogumelos e molho de natas.

ACOMPANHAMENTOS EXTRA • 5€

Risotto
Massa gratinada
Legumes Salteados





R I S O T T O S

RISOTTO CON RAGÚ DI VITELLO • 14,00€

Arroz arbório num estufado de carne de vitela com queijo parmesão.

RISOTTO POLLO • 14,00€

Arroz arbório cremoso com cogumelos frescos, frango e finalizado com presunto crocante.

RISOTTO AI GAMBERI E CHAMPAGNE • 16,00€

Gambas cozinhadas em Champagne, com arroz arbório, espargos frescos, hortelã e queijo parmesão.

RISOTTO POMODORO E GAMBERI • 15,50€

Gambas cozinhadas em molho de tomate, cebola, tomate assado, coentros, limão e queijo parmesão.

C R E S P E L L E

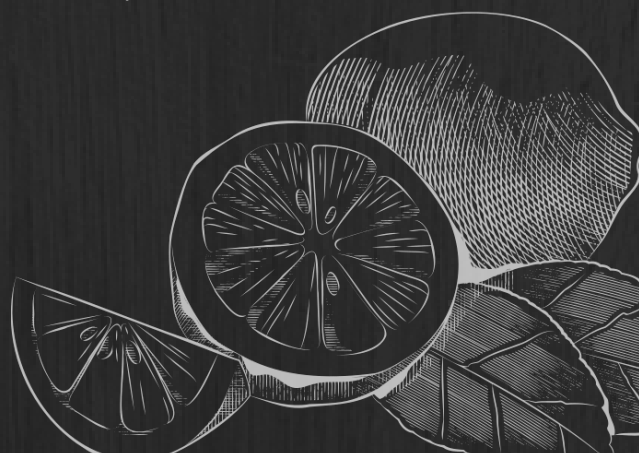
Acompanhado com salada

CRESPELLE DI POLLO • 15,00€

*Fina folha de crepe recheada com frango, brócolos e cebola.
Gratinado com queijo num delicado molho de natas e limão.*

CRESPELLE ALL GAMBERONI • 16,00€

*Gambas cozinhadas num delicado molho de atum, cebola, natas e tomate.
Gratinado com queijo mozzarella em folha de crepe.*



P A S T A S

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE • 13,00€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 13,50€

SALMONE ALL VODKA • 16,00€

Salmão fumado flamejado em vodka com queijo gorgonzola e fettuccine fresco, aromatizado com coentros e limão.

GAMBERETTI • 16,00€

Gambas salteadas em azeite, cebola e cogumelos frescos com esparguete num molho de natas e tomate.

TAGLIATELLE POMODORO • 16,00€

Gambas salteadas em azeite e alho com tomate seco, envolvido em tagliatelle aromatizado com manjerição.

FETTUCINNE ALL LIMONE • 14,00€

Brócolos salteados, frango assado, envolto em molho bechamel e natas aromatizado com limão.



SPAGHETTI DI BURRATA • 15,00€

Esparguete com molho pesto, burrata e pinhões.

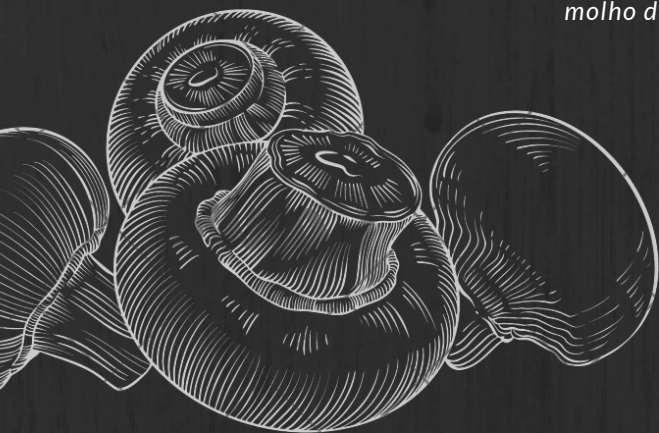
LASAGNE CLÁSSICA • 14,00€

Massa fresca recheadas com carne, gratinada no forno com molho bechamel e mozzarella.



CANNELLONI • 14,00€

Massa fresca, recheada com espinafres e queijo ricotta, gratinado em molho de natas, tomate e queijo mozzarella.



PIZZAS

Massa fina e estaladiça, preparada artesanalmente a partir dos melhores e mais frescos ingredientes.

PIZZA CARBONARA • 13,00€

Molho de natas, queijo mozzarella, bacon, ovo e oregãos.

PIZZA CAMPONESA • 13,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, chourição, cebola, bacon, fiambre, pimentos e oregãos.

PIZZA DELLA MAMMA • 14,00€

Molho de pesto, queijo mozzarella, cogumelos frescos, bacon, tomate cherry e cebola.

PIZZA ALL SALMONE • 14,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate cherry, rúcula e salmão fumado.

PIZZA DI PARMA • 14,00€

Um clássico de Itália, presunto, lascas de queijo parmesão e rúcula, sobre uma base de pizza estaladiça temperada com azeite e alho.



PIZZA VERONA • 13,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate seco, mozzarella fresca, cogumelos frescos e rúcula.

PIZZA BIANCA • 15,00€

Presunto, queijo mozzarella, queijo gorgonzola, queijo fresco, queijo parmesão e oregãos.

PIZZA DI CAPRA • 14,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, queijo de cabra, peperoni, tomate cherry, rúcula e mel.



PIZZA PEPPERONI • 14,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, peperoni e oregãos.

PIZZA TROPICAL • 13,00€

Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre, cogumelos e ananás caramelizado. Aromatizado com oregãos.

PIZZA PROSCIUTTO • 14,50€

Molho de tomate, queijo mozzarella, gambas, cogumelos fresco, presunto e oregãos.

PIZZA DI BURRATA • 15,00€

Molho de tomate, burrata, tomate assado, presunto e oregãos.

CALZONE DI POLLO • 15,00€

Massa de pizza recheada com molho de natas e espinafres, frango, bacon, cogumelos frescos e queijo mozzarella, decorado com salada.

CALZONE RICOTTA • 15,00€

Massa de pizza recheada com molho de tomate, espinafres frescos, queijo ricotta, ovo e queijo mozzarella, decorado com salada.

CALZONE RÚSTICO • 15,00€

Massa de pizza recheada com molho de tomate, chouriço, cogumelos frescos, ovo e queijo mozzarella, decorado com salada.

NÃO TROCAMOS INGREDIENTES

MENU BAMBINO (<10 ANOS) • 9,00€

Esparquete Bolonhesa ou Pizza com queijo e fiambre. Bebida (água ou néctar).





D O L C I

PANNA COTTA • 4,00€

Receita tradicional italiana com coulis de frutos vermelhos.

FONDANT ALL CIOCCOLATO • 6,00€

Bolo de chocolate caseiro, acompanhado com bola de gelado de baunilha.

MOUSSE DE LIMA • 4,00€

A nossa deliciosa receita de uma mousse aveludada.

MOUSSE AU CIOCCOLATO • 6,00€

A verdadeira receita da mousse de chocolate com flor de sal.

CRUMBLE DE MAÇÃ • 6,00€

O tradicional crumble de maçã acompanhado com uma bola de gelado de baunilha, aromatizado com canela.

BROWNIE DI CARAMELO SALGADO • 8,00€

Brownie de caramelo salgado acompanhado com bola de gelado de baunilha.

TIRAMISÚ • 8,00€

Uma mistura harmoniosa entre biscoitos de champagne embebidos em café e licor de Amaretto, envolvidos num suave creme de queijo mascarpone polvilhado com cacau.

GELATTO • 2,50€

Morango | Baunilha | Chocolate

BRIGADEIRO • 2,00€

I L N O S T R O C A F F È

CAFÉ EXPRESSO • 1,50€

CHÁ • 2,50€





BEBIDAS

ÁGUA MINERAL 0,50L • 2,00€

ÁGUA S. PELEGRINI 0,50L • 5.00€

ÁGUA PEDRAS 0,25L • 3.00€

REFRIGERANTE LATA • 3,50€

HEINEKEN 0,25L • 2,50€

SIDRA 0,33L • 3,50€

SUMO DE LARANJA NATURAL • 4,00 €

LIMONADAS

LIMONADA DE HORTELÃ • FRUTOS VERMELHOS • MARACUJÁ

 3,50 € •  10,00 €

SANGRIAS

SANGRIA DE MARACUJÁ •  5,00 €  20,00 €

SANGRIA TROPICALE •  20,00€

BIANCO | ROSSO

 2,50 € •  10,00 €

ASSOBIO •  4,50 €  9,00€  18,00€

INSOLITO RESERVA •  10,00€  20,00€





+351 214 452 201



RESTAURANTE.MASSARELLA@GMAIL.COM



RESTAURANTE_MASSARELLA