



MENU -

Panini

2.80 Pane all'Aglio

Pão de Alho Garlic Bread Knoblauchbrot

2.80 Focaccia

Pão de Pizza Toscano Tuscany Pizza Bread Tuskanisches Pizzabrot

3.80 Pane all'Aglio con Mozzarella

Pão de Alho e Mozzarella Garlic Bread with Mozzarella Knoblauchbrot mit Mozzarella

3.80 Bruschetta Fiorentina

Pão com Alho, Cebola, Manjericão, Tomate e Oregãos Garlic Bread with Basil, Onion, Tomato and Oregano Knoblauchbrot mit Basiliku, Zwielben, Tomate und Oregan

Antipasti (Entradas | Starters)

9.80 Carpaccio di Salmone

Carpaccio de Salmão servido com Tostinhas Lightly Sliced Salmon with Toasts Lachs Carpaccio mit Toastecken

9.80 Carpaccio di Manzo

Carpaccio de Bovino Fillet Carpaccio Kalb-Carpaccio

9.00 Bresaola, Rucola e Grana Padano

Vitela Fumada, Rúcula e Fatias de Parmesão Smoked Veal, Rocket and Parmeggian Slices Geräuchertes Kalb mit Rauke und Parmesanscheiben Pilze in Gorgonzolasoße

9.00 Cocktail di Gamberetti

Cocktail de Camarão Prawn Cocktail Garnelen Cocktail

9.00 Misto di Salumeria

Bresaola, Prosciutto e Coppa Smoked Veal, Smoked Ham and Coppa Geräuchertes Kalb, Rohschinken und Coppa

8.50 Funghetti all'Gorgonzola

Cogumelos em Gorgonzola Mushrooms with Gorgonzola Sauce

9.00 Verdure Grigliate

Legumes Grelhados Fresh Grilled Vegetables Frisches Gemüse vom Gril

Zuppa (Sopas | Soups)

6.50 Minestrone

Sopa Italiana de Legumes Italian Vegetable Soup Gemüsesuppe

9.00 Crema alla Aragosta

Creme de Lagosta Lobster Bisque Langustencreme

Insalati

8.50 Insalata Caprese

Tomate, Mozzarella e Manjericão Tomato, Mozzarella ad Basil Tomate, Mozzarella und Basilikum

5.80 Insalata Mista

Salada Mista Mixed Salad Bunter Gemischter Salat

13.50 Insalata Frutti di Mare

Salada de Frutos do Mar Mixed Seafood Salad Gemischter Meeresfrüchte Salat

13.50 Insalata Niçoise

Salada Mista, Feijão Verde, Atum, Ovo, Anchovas, Azeitonas, Alcachofra e Molho Iogurte Mixed Salad, Tuna, Green Beans, Egg, Anchovies, Olives, Artichokes and Yogurt Sauce Gemischter Salat, Thunfisch, Sardellen, Grüne Bohnen, Oliven, Ei, Artischocken und Jogurtsoße

Pasta

9.50 Spaghetti all Ragú

Spaghetti à Bolonhesa Spaghetti with Bolognese Spaghetti mit Bolognese

14.00 Farfalle di Salmone e Zucchini

Salmão e Courgette com Molho de Tomate Salmon and Zucchini with Tomato Sauce Lachs und Zucchini mit Tomatensoße

19.00 Tagliolini Bianco alla Busara

Tomate, Lagostim, Camarão e Malagueta Tomato, Langoustine, Prawns and Chilli Tomate, Kaisergranat, Garnelen und Chilli

9.50 Penne Matriciana

Pancetta (Bacon Italiano), Cebola e Molho de Tomate Pancetta (Italian Bacon), Onions and Tomato Sauce Pancetta (Italienischen Speck), Zwiebeln und Tomatensoße

9.90 Tagliolini al Pesto Genovese

27.00 Tagliolini Nero con Gamberone alla Salsa Mediterranea

Camarão Gigante com Pasta Preta em Molho Mediterrânico King Prawn with Black Tagliolini in Mediterranean Sauce Riesen Garnele mit Schwarzen Tagliolini und Mittelmeersoße

= Pasta Ripiena = (Pastas Recheadas | Stuffed Pasta)

12.50 Tortelini Ricota Spinaci

Tortelini com Ricotta e Espinafres Ricotta and Spinach Tortelini Ricotta und Spinat Tortelini

16.00 Ravioli Funghi Porcini

Ravioli com Cogumelos Porcini Ravioli with Porcini Mushrooms Ravioli mit Porcini Pilzen

16.00 Torteloni con Salmone e Aneto

Pasta recheada com Salmão e Funcho em Molho Pesto Rosso Pasta stuffed with Salmon and Fennel with Pesto Rosso Sauce Pasta gefüllt mit Lachs und Fenchel in Pesto Rosso Soße

Pasta al Forno

12.50 Lasagna Clássica

Lasanha com Bolonhesa e Molho Bechamel Bolognese Lasagna with Bechamel Sauce Bolognese Lasagne mit Bechamelsoße

Risotti

21.00 Risotto con Funghi Porcini

Risotto de Cogumelos Porcini Porcini Mushrooms Risotto Risotto mit Pilzen Porcini

26.00 Risotto con Capesante

Risotto de Vieiras e Açafrão Scallops Risotto with Safron Jakobmuscheln-Risotto mit Safran

22.00 Risotto alla Pescatora

Risotto com Frutos do Mar Seafood Risotto Meeresfrüchte Risotto

25.00 Risotto al Tartufo Nero

Risotto com Trufa Negra Black Truffle Risotto Risotto mit Schwarzen Trüffel

Pesce (Pixe | Fish)

38.00 Gamberi Tigre con Risotto Coriandolo

Camarão Tigre com Risoto de Coentros Tiger Prawns with Coriander Risotto Tigergarnelen mit Koriander-Risotto

16.00 Salmone all'Limone

Salmão com Molho de Limão servido com Puré de Batata Salmon with Lemon Sauce served with Mashed Potatoes Lachs in Zitronensobe serviert mit Kartoffelpüree

18.00 Sogliola Graticola

Filete de Solha coberto de Azeitonas, Alcaparras e Tomate à Fiorentina Gratinado com Mozzarella servido com Batata Cozida e Legumes Plaice Fillet with Olives, Capers and Fiorentina Style Tomatoes Gratinated with Mozzarella served with Boiled Potatoes and Vegetables Überbackenes Schollen Fillet mit Oliven, Kapern, Fiorentina Tomaten und Mozzarella serviert mit Gekochten Kartoffeln und Gemüse

14.50 Pollo Martini

Peito de Frango com Molho Martini Chicken Breast with Martini Sauce Hänchenbrust mit Martini Soße

24.00 Filetto alla Griglia

Lombo de Novilho Grelhado Grilled Prime Fillet Steak Gegrilltes Kalb Filet

26.00 Filetto all'Gorgonzola

Lombo de Novilho com Molho Gorgonzola Grilled Prime Fillet Steak with Gorgonzola Sauce Gegrilltes Kalb Filet mitGorgonzolasoße

28.00 Carré di Agnello

Carré de Borrego com Crosta de Pistachio e Mostarda servido com Puré de Batata Lamb Crown with Pistachio Mustard Crust served with Mashed Potatoes Lamm Karré mit Pistazien-Senf-Kruste serviert mit Kartoffelpüree

22.00 Saltimbocca alla Romana

Escalopes de Vitela com Presunto de Parma e Sálvia Breaded Veal Fillet served with Spaghetti Veal Fillet with Parma Smoked Ham and Sage Aglio e Olio Kalbsfilet mit Parma Schinken und Salbei Paniertes Kalbsfilet serviert mit Spaghet

22.00 Petto d'Anatra Arrosto

Peito de Pato Assado à Belmondo servido com Puré de Batata Roasted Duck Breast Belmondo Style served with Mashed Potatoes Gebratene Entenbrust Belmondo Art serviert mit Kartoffelpüree

26.00 Filetto all'Peppe Verde

Lombo de Novilho Grelhado com Molho de Pimenta Verde Grilled Prime Fillet Steak with Green Pepper Sauce Gegrilltes Kalb Filet mit Grüner Pfeffersoße

28.00 Filetto con Funghi Porcini

Lombo de Novilho Grelhado com Molho de Cogumelos Porcini Grilled Prime Fillet Steak with Porcini Mushroom Sauce Gegrilltes Kalb Filet mit Porcini Pilzsoße

18.00 Scallopine di Vitello alla Milanesa

Escalopes de Vitela Panados servidos com Spaghetti Aglio e Olio Breaded Veal Fillet served with Spaghetti Aglio e Olio Paniertes Kalbsfilet serviert mit Spaghetti Aglio e Olio

* Todos os Bifes do Lombo são servidos com Batata Assada e Legumes All Fillet Steaks are served with Roasted Potatoes and Vegetables Alle Kalb Filets und Pollo Martini serviert mit Röstkartoffeln und Gemüse

Pizze Tradizionale

7.50 Margherita

Tomate, Mozzarella e Manjericão Tomato, Mozzarella and Basil Bailikum

10.00 Quattro Fromaggi

Tomate e Quatro Queijos Tomato e Four Cheeses Tomaten und 4 Käse Sorten

13.50 Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarela, Alcachofras, Cogumelos, Salame, Anchovas e Azeitonas Tomato, Mozzarella, Artichokes, Mushrooms, Pepperoni, Anchovy and Olives Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Salami, Sardellen und Oliven

13.00 Calzone

Tomate, Mozzarella, Fiambre, Cogumelos, Ovo e Salame Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg and Pepperoni Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Ei und Salami

Pizze Vegetariana

10.00 Vegetariana

Tomate, Mozzarella, Courgetes, Cogumelos, Beringela e Bróculos Tomato, Mozzarella, Courgette, Mushrooms, Aubergin and Broccoli Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Pilze, Auberginen und Brokkoli

10.00 Rucola

Tomate, Mozzarella, Rúcula e Grana Padana Tomato, Mozzarella, Rocket and Parmeggiano Cheese Tomaten, Mozzarella, Rauke und Parmesankäse

10.00 Tricolore

Tomate, Espinafres, Mozzarella e Tomate Fresco Tomato, Spinach, Mozzarella and Fresh Tomato Frische Tomaten, Spinat und Mozzarella

Pizze Pesce

12.50 Neptune

Tomate, Mozzarella, Cebola e Atum Tomato, Mozzarella, Onions and Tuna Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Thunfisch

13.50 Salmone Affumicato

Tomate, Mozzarella e Salmão Fumado Tomato, Mozzarella and Smoked Salmon Tomaten, Mozzarella und Räucher-Lachs

14.00 Gamberetti

Tomate, Mozzarella e Camarão Tomato, Mozzarella and Shrimps Tomaten, Mozzarella und Garnelen

14.00 Pescatore

Tomate, Mozzarella e Frutos do Mar Tomato, Mozzarella and Seafood Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

Pizze Carne

12.50 Regina

Tomate, Mozzarella, Cogumelos e Fiambre Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Ham Tomaten, Mozzarella, Pilze und Kochschinken

12.50 Bologuese

Tomate, Mozzarella e Bolonhesa Tomato, Mozzarella and Bolognese Sauce Tomaten, Mozzarella und Bolognese Soße

12.50 American Hot

Tomate, Mozzarella, Cebola, Salame e Molho Picante Tomato, Mozzarella, Onion, Pepperoni and Spicy Sauce Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salami und Scharfe Soße

13.50 Al Prosciutto Crudo

Tomate, Mozzarella, e Presunto Tomato, Mozzarela and Smoked Ham Tomaten, Mozzarella und Räucherschinken

Pizze Speziale

14.00 Namaptece

Tomate, Mozzarella, Fiambre, Ananás e Camarão Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple and Shrimps Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas, Garnelen

13.50 Carbonara

Tomate, Mozzarella, Bacon, Cebola e Ovo Tomato, Mozzarella, Bacon, Onion and Egg Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei

12.50 Hawaiana

Tomate, Mozzarella, Fiambre e Ananás Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

14.50 Belmondo

Tomate, Mozzarella, Fiambre, Camarão, Ovo e Pinhões Tomato, Mozzarela, Ham, Shrimps, Egg and Pines Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Garnelen, Ei und Pinienkerne

Dolci

6.20 Zabaglione

Doce Tradicional Siciliano com Ovo, Licor de Marsala e Gelado de Baunilha Traditional Sicilian Dessert with Egg, Marsala Liqueur and Vanilla Ice Cream Traditionelle Sizilianische Nachtisch mit Ei, Marsala Likör und Vanille Speiseeis

5.80 Panna Cotta

Com Molho Caseiro de Frutos Silvestres With Wild Red Fruits Homemade Sauce Mit Wilden Roten Früchten Hausgemachte Soße

6.00 Tartufo al Limoncello

Gelado com Limão Ice Cream with Lemon Speiseeis mit Zitrone

6.30 Torta di Limone

Torta Merengue e Limão Lemon and Meringue Pie Zitrone und Baiser Torte

6.20 Tiramisú

Mascarpone, Café e Licor Amaretto Mascarpone, Coffee and Liqueur Amaretto Mascarpone, Kaffee und Likör Amaretto

6.80 Cannoli Siciliano

Ricotta e Fruta Cristaliazada com Chocolate Ricotta and Crystallized Fruit with Chocolate Ricotta und Kandierte Früchte mit Schokolade

5.50 Mousse au Chocolat

Mousse de Chocolate Caseira Homemade Chocolate Mousse Schokoladen-Mousse

5.90 Cassata Siciliana

Doce Tradicional Siciliano com Chocolate, Fruta Cristalizada e Baunilha Traditional Sicilian Dessert with Chocolate, Crystallized Fruit and Vanilla Traditionelle Sizilianische Nachtisch mit Schokolade, Kandierte Früchte und Vanille

6.80 Banana Split

Com 3 Bolas de Gelado e Chocolate Quente With 3 Ice Cream Scoops and Hot Chocolate Mit 3 Kugeln Speiseeis und heiße Schokolade

6.30 Profiteroles all Belmondo

Com Chocolate e Natas With Chocolate and Cream Mit Schokolade und Sahne

6.80 Peche Melba

Três Sabores de Gelado com Pêssego Three Ice Cream Flavors with Peach Drei Geschmack Speiseeis mit Pfirsich

11.00 Tavola di Fromaggi

Tábua de Queijos Cheese Board Käseplatte

Frutta

Estimado Cliente, a nossa carta de Sobremesas varia, tal como a da fruta que é da época. Por favor consulte o empregado de mesa. Dear Costumer, our dessert selection varies, as well as the fruit wich is always seasonal. Please consult our staff. Sehr geehrte Gäste, unser Nachtisch angebot variert, ebenso wie die Früchte die der Season entsprechen. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitter.

*Todos os doces são caseiros — All desserts are homemade - Alle nachtisch sind hausgemacht

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

DL 10/2015 de 16-1

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included at the current rate | Inkl. MwSt



Desde 2012, o Belmondo tem sido homenageado todos os anos, na Embaixada de Itália com o prémio **Ospitalità Italiana** que distingue os restaurantes que representam genuinamente a gastronomia e cultura italianas no Mundo...



Since 2012, Belmondo has been honored every year at the Italian Embassy with the **Ospitalità Italiana** prize that makes a selection of the restaurants that represent the genuine italian cuisine and culture around the world...