

ANTIPASTI (ENTRÉES)

Focaccia 6 / 11
Huile d'olive à l'ail, origan, fleur de sel / *Garlic olive oil, oregano, fleur de sel*

Patatine fritte Parmigiano 8
Frites maison, Parmigiano Reggiano / *House fries, Parmigiano Reggiano*

Polpette 14
Boulettes de viande, sauce tomate, Parmigiano Reggiano
Meatballs, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

Arancini Funghi e Tartufo 14
Champignons, truffes / *Mushrooms, truffle*

Calamari Fritti 21
Calmars frits, mayo maison / *Fried squid, house mayo*

Burrata 24
Tomates cerise, roquette, pesto de basilic, focaccia
Cherry tomatoes, arugula, basil pesto, focaccia

Polpo alla Griglia 25
Pieuvre grillée, purée de pois chiches, persillade
Grilled octopus, chickpea purée, parsley vinaigrette

Antipasto (2 pers.) 29
Charcuteries, fromages, olives, 'nduja, pepperoncini, focaccia
Cold cuts, cheese, olives, 'nduja, pepperoncini, focaccia

ZUPPE - SOPAS

Soupe du jour / *Soup of the day* 7

Caldo Verde 9
Potage de pommes de terre, chorizo et chou vert, huile d'olive
Potato soup, chorizo and kale, olive oil

Bisque de crustacés *Shellfish bisque* 13

PASTA FRESCA

Pâtes fraîches maison (Sans gluten +4)
Fresh homemade pasta (Gluten free +4)

Maccheroncini Vodka 20
Sauce rosée, vodka, poivre noir, Pecorino Romano
Rosé sauce, vodka, black pepper, Pecorino Romano

Casarecce Cacio e Pepe 23
Pecorino Romano, poivre noir / *Pecorino Romano, black pepper*

Lasagna al Forno 25
Sauce à la viande, mozzarella, Parmigiano Reggiano
Meat sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano

Cavatelli Rapini e Salsiccia 25
Saucisse au fenouil, rapini, fenouil, Parmigiano Reggiano
Fennel sausage, rapini, fennel, Parmigiano Reggiano

Gnocchi Pomodoro e Stracciatella 26
Sauce tomate, stracciatella / *Tomato sauce, stracciatella*

Tagliatelle Di Bosco 26
Champignons sauvages, crème, pâte de truffe, Parmigiano Reggiano
Wild mushrooms, cream, truffle paste, Parmigiano Reggiano

Spaghetti Frutti di Mare 32
Crevettes, calmars, moules, pétoncles, vin blanc, sauce tomate
Shrimp, squid, mussels, scallops, white wine, tomato sauce

Pasta Bambino 12
12 ans et moins, breuvage inclus / *12 years and under, drink included*
Maccheroncini, sauce tomate ou rosée
Maccheroncini, tomato or rosé sauce

RISOTTO

Funghi e Tartufo 30
Champignons sauvages, Parmigiano Reggiano, pâte de truffe
Wild mushrooms, Parmigiano Reggiano, truffle paste

Anatra al Porto 35
Champignons sauvages, canard confit, réduction de Porto
Wild mushrooms, duck confit, Port wine reduction

PETISCOS (ENTRÉES)

Pasteis de Bacalhau (3) 9
Croquettes de morue, mayo maison / *Cod fritters, house mayo*

Rissóis de Camarão (3) 9
Croquettes de crevettes, mayo maison / *Shrimp fritters, house mayo*

Filetes de Sardinhas 12
Filets de sardines, croûtons, salsa verde
Sardine fillets, croutons, salsa verde

Chouriço à Bombeiro 14
Chorizo grillé, flambé / *Flamed grilled chorizo*

Bacalhau à Brás 16
Morue salée émiettée, œufs, oignons, pommes de terre paille, huile d'olive
Shredded salted cod, eggs, onions, straw potatoes, olive oil

Lulas Grelhadas 21
Calmars grillés, persillade / *Grilled squid, parsley vinaigrette*

Camarão ao Alho (5) 21
Crevettes roses d'Argentine à l'ail / *Garlic Argentina pink shrimp*

Amêijoas à Bulhão Pato 21
Palourdes, vin blanc, coriandre, ail
Clams, white wine, coriander, garlic



SALADAS - INSALATE

Ajoutez du poulet / *Add chicken* 9

Mista 9 / 14
Tomates cerise, oignons, carottes, vinaigrette maison
Cherry tomatoes, onions, carrots, house dressing

Cesare 10 / 16
Chorizo, croûtons, Parmigiano Reggiano, vinaigrette César maison
Chorizo, croutons, Parmigiano Reggiano, house Ceasar dressing

Arugula 12 / 18
Fromage de chèvre, poires, noix de grenoble caramélisées à l'érable, vinaigrette citron maison
Goat cheese, pears, maple glazed walnuts, house lemon dressing

FRANGO PIRI-PIRI

Poulet portugais / *Portugese chicken*
Servis avec nos frites maison et salade mixte, sauce piri-piri douce ou épicée
Served with house fries and mixed salad, Piri-Piri sauce mild or spicy

Coxa de Frango 15
Cuisse de poulet / *Chicken leg*

Peito de Frango 17
Poitrine de poulet / *Chicken breast*

1/2 Frango 22
Demi-poulet / *Half chicken*

PAELLAS

Paella de Carne 28
Paëlla de viandes, riz au safran, poulet, chorizo, fèves, aioli
Meat paella, saffron rice, chicken, chorizo, beans, aioli

Paella de Mariscos 36
Paëlla aux fruits de mer, riz au safran, crevettes, calmars, moules, palourdes, pois verts, aioli
Seafood Paella, saffron rice, shrimp, squid, mussels, clams, green peas, aioli

PIZZA NAPOLETANA Tipo ‘00’

Marinara 15
Origan, huile d'olive, ail, basilic frais
Oregano, olive oil, garlic, fresh basil

Margherita 18
Fior di latte, basilic frais / *Fior di latte, fresh basil*

Pepperoni 20
Fior di latte, pepperoni

Napoli 21
Fior di latte, anchois, câpres, oignons
Fior di latte, anchovies, capers, onions

Tutta Vestita 23
Fior di latte, pepperoni, poivrons rôtis, champignons rôtis
Fior di latte, pepperoni, roasted peppers, roasted mushrooms

Vegetariana 23
Fior di latte, fromage de chèvre, champignons rôtis, oignons rouges, olives, roquette
Fior di latte, goat cheese, roasted mushrooms, red onions, olives, arugula

Piccante 23
Fior di latte, boulettes de viande, piment forts
Fior di latte, meatballs, hot peppers

Caprino 24
Fior di latte, fromage de chèvre, soppressata épicée, oignons rouges, miel / *Fior di latte, goat cheese, spicy soppressata, red onions, honey*

Diavola 25
Fior di latte, ‘nduja, saucisse au fenouil, soppressata épicée, oignons rouges
Fior di latte, ‘nduja, fennel sausage, spicy soppressata, red onions

Capricciosa 25
Fior di latte, prosciutto cotto, olives, champignons rôtis, artichauts
Fior di latte, prosciutto cotto, olives, roasted mushrooms, artichokes

Carnivora 25
Fior di latte, pepperoni, saucisse au fenouil, prosciutto cotto
Fior di latte, pepperoni, fennel sausage, prosciutto cotto

Caprese 27
Burrata, tomates cerise, basilic frais / *Burrata, cherry tomatoes, fresh basil*

Stracciatella 28
Fior di latte, prosciutto, champignons sauvages, champignons rôtis, stracciatella, pâte de truffe
Fior di latte, prosciutto, wild mushrooms, roasted mushrooms, stracciatella, truffle paste

Prosciutto e Rucola 25
Fior di latte, prosciutto, tomates cerise, roquette, Parmigiano Reggiano
Fior di latte, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, Parmigiano Reggiano

Funghi 27
Fior di latte, caciocavallo fumé, champignons sauvages, champignons rôtis, pâte de truffe, Parmigiano Reggiano
Fior di latte, smoked caciocavallo, wild mushrooms, roasted mushrooms, truffle paste, Parmigiano Reggiano

Mortadella 28
Fior di latte, burrata, mortadelle, pesto de basilic, pistaches
Fior di latte, burrata, mortadella, basil pesto, pistachios

PANUOZZO Ajoutez des frites maison / Add house fries +5
Sandwichs à la napolitaine / *Neapolitan style sandwiches*
(Non disponible vendredi et samedi après 17 h / Not available Friday and Saturday after 5 PM)

Fresca 12 avec prosciutto 13
Fior di latte, tomates cerise, roquette, pesto de basilic, réduction balsa-
mique / *Fior di latte, cherry tomatoes, arugula, basil pesto, balsamic reduction*

Portuguesa 14
Mozzarella, poulet, laitue, tomates cerise, aubergines marinées, sauce piri-
piri douce ou épicée
Mozzarella, chicken, lettuce, cherry tomatoes, marinated eggplants, Piri-Piri sauce mild or spicy

PEIXE E MARISCOS

Peixe do Dia Prix du marché / Market price
Prise du jour / *Catch of the day*

Salmão Grelhado 29
Saumon grillé, pommes de terre, légumes du marché, sauce chimichurri
Grilled salmon, potatoes, market vegetables, chimichurri sauce

Bacalhau à Lagareiro 35
Morue salée, olives et huile d'olive, oignons caramélisés, pommes de terre, légumes du marché
Salted cod, olives and olive oil, caramelized onions, potatoes, market vegetables

Caldeirada de Peixe e Mariscos 36
Bouillabaisse de poissons, crevettes, moules, palourdes, pommes de terre
Fish bouillabaisse, shrimp, mussels, clams, potatoes

Arroz de Mariscos 39
Casserole aux fruits de mer : pétoncles, crevettes, calmars, moules, palourdes
Seafood casserole : scallops, shrimp, squid, mussels, clams

Bacalhau Preto 42
Morue noire rôtie en croûte de cèpes, champignons sautés, porcini, purée de pommes de terre, réduction de Porto
Porcini mushroom crusted roasted black cod, mashed potatoes, sautéed mushrooms, porcini, Port wine reduction

CARNES

Entrecosto 24 / 31
Côtes levées BBQ, frites maison, salade mixte
BBQ back ribs, house fries, mixed salad

Pernil de Cordeiro 31
Jarret d'agneau braisé lentement dans du vin rouge, purée de pommes de terre, légumes du marché
Lamb shank braised and slow cooked in red wine, mashed potatoes, market vegetables

Vitela Madeira 32
Escalopes de veau de lait, vin de Madère, champignons, pommes de terre, légumes du marché
Milk fed veal scallopini, Madeira wine, mushrooms, potatoes, market vegetables

Vitela do Dia 32
Escalopes de veau de lait du jour
Milk fed veal scallopini of the day

Bife ao Porto 45
Contre filet de boeuf Angus AAA, sauce au porto, pommes de terre, légumes du marché
AAA Angus Beef striploin, Port sauce, potatoes, market vegetables

Bitoque 45
Contre filet de boeuf Angus AAA, sauce dijonnaise, œuf, frites maison, salade mixte
AAA Angus beef striploin, dijonnaise sauce, egg, home fries, mixed salad



L'italiano 14
Sauce tomate, mozzarella, boulettes de viande, piments forts
Tomato sauce, mozzarella, meatballs, hot peppers

Mortazza 15
Stracciatella, mortadelle, pesto de basilic, pistaches
Stracciatella, mortadella, basil pesto, pistachios

Amante di Carne 15
Mozzarella, soppressata épicée, prosciutto cotto, pepperoni, laitue, champignons, aubergines marinées, piments forts, aioli
Mozzarella, spicy soppressata, prosciutto cotto, pepperoni, lettuce, mushrooms, marinated eggplants, hot peppers, aioli