MENU

MASK

MENU

STARTER

Velluto di supplì 7€
Croquete de arroz com molho à bolonhesa,
pecorino romano e mozzarella.

Nuvola di Baccalà 8€
Bacalhau cremoso com batata
e raspa de limão.

Sapori siciliani 14€
Três arancini artesanais com
diferentes sabores: Norma, pistácio e presunto,
clássico com bolonhesa e ervilhas.

Montanarina napoletana 4€
Massa de pizza frita coberta com tomate
cherry, parmesão e manjericão.

Focaccia 13€
Focaccia artesanal servida com três
molhos italianos tradicionais.

Profumo esotico 20€
Tártaro de atum com abacate.

Cozze alla Tarantina 15€
Mexilhões cozinhados em molho de tomate fresco,
servidos com bruschetta de alho.

PASTA

Corzetti con pesto alla genovese 16€
Massa artesanal da Ligúria com pesto de manjericão fresco,
feijão-verde, batata roxa e pinhões tostados.

Tagliolini alle sardine 22€
Tagliolini artesanal com sardinhas, pinhões,
passas e pão aromatizado crocante.

Tagliatelle alla bolognese 20€
Tagliatelle artesanal com o nosso molho
bolonhesa caseiro, cozinhado lentamente.

Strozzapreti allo scoglio 24€
Strozzapreti artesanal com mexilhões,
atum, camarão, lula e tomate cherry.

MASK

MAIN COURSE

Sapore di Posillipo 26€
Espetadas de camarão e lula grelhadas,
servidas com molho marinara.

Bombette pugliesi 22€
Fatias de vitela recheadas com queijo, salsa
e alho, enroladas em bacon.

Profumo di Bosco 30€
Lombo de novilho braseado com cogumelos
frescos assados e molho de vinho caseiro.

Sinfonia di terra 18€
Coxa de frango cozinhada a baixa
temperatura com ervas aromáticas.

PIZZA

Sinfonia tricolore 16€
Base branca com stracciatella de burrata,
tomate cherry confitado e pesto.

Pizza amalfitana 17€
Base branca com presunto serrano, curgete
em escabeche e lascas de parmesão.

Pizza Lampedusa 20€
Base branca com rúcula, tártaro de atum,
cebola agridoce, amêndoas tostadas e maionese de lima.

DOLCI

Capriccio di tiramisù 10€
Creme de mascarpone com palitos la reine
caseiros embebidos em café expresso.

Bonet 9€
Pudim tradicional assado de cacau e rum.

Strudel alla mask 10€
Ravioli doce artesanal recheado com maçã,
pinhões, passas e canela, servido sobre creme
de baunilha e finalizado com pérolas crocantes de maçã.