



*Forno d'Oro*  
di Tanka Sapkota

# Pasta // Carne // Peixe

<b>Bucatini All'amatriciana Con Guanciale Romano</b> Guanciale Romano DOP, cebola, tomate, "Pecorino" DOP, "Parmigiano Reggiano" DOP e pouco picante. Receita tradicional. [Bochechas de porco curada contém gordura].	11,95€
<b>Penne All'arrabiata</b> Molho de tomate caseiro, "Parmigiano Reggiano" DOP e picante.	8,95€
<b>Bucatini Al Ragù Pugliese</b> Carne de vitela branca e borrego envolvidas em molho de tomate caseiro com cozedura lenta, salteada com Bucatini e "Parmigiano Reggiano" DOP. Ligeiramente picante.	12,95€
<b>Filetto di Vitello 68° Ai Funghi Porcini</b> Lombo de vitela envolvida em ervas frescas de {km0} e cozida a baixa temperatura com cogumelos "Porcini". [O lombo de vitela é servido médio mal-passado]	18,95€
<b>Filetto di Vitello con Gorgonzola</b> Lombo de vitela com gorgonzola DOP. [O lombo de vitela é servido médio mal-passado]	18,95€
<b>Gnocchi Alla Sorrentina</b> Massa de batata com mozzarella, molho de tomate caseiro e manjeriço.	9,90€
<b>Tagliatelle Con Funghi Porcini</b> Cogumelos "Porcini" e tomate cereja fresco.	12,95€
<b>Spaghetti con Gamberoni</b> Gambas de Moçambique, tomate fresco e azeite BIO.	14,95€
<b>Spaghetti con Vongole Veracé di Óbidos</b> Com amêijoas boas e vinho branco.	15,95€
<b>Risotto Ai Funghi Porcini</b> Com cogumelos "Porcini".	14,95€
<b>Orata Al Erbe</b> Dourada com ervas frescas e vinho branco.	14,95€

# Sobremesas

Tarte de Lima	4,50€
Tartufo di Cioccolato	4,50€
Panna Cotta al Frutta di Bosco	4,50€
Tiramisú	4,50€
Tarte de Chocolate	4,50€
Cheesecake	4,50€
Fruta Manga	3,50€
Sorbetto al Limone	4,50€