

M E N U



O MELHOR DA CULINÁRIA ITALIANA E
PORTUGUESA EM UM SÓ LUGAR

The best of Italian and Portuguese
cuisine in one place.





MENU

PETISCOS / APPETIZERS

Camafeu de Camarão 83,90
8 unidades de coxinha de camarão empanadas.

Shrimp "Camafeu" 83,90
8 breaded shrimp croquettes.

Fritas com Bacon e Queijo 48,90
400g de batata frita, bacon e queijo.

Fries with Bacon and Cheese 48,90
400g of French fries with bacon and cheese.

Pastel de Angu Carne Seca 57,90
10 unidades com recheio de carne seca c/ requeijão.

Pastel de Angu Dried Meat 57,90
10 units filled with dried meat with creamy cheese (requeijão).

Pastel de Angu Costela 56,90
10 unidades com recheio de costela.

Pastel de Angu Short Rib 56,90
10 units filled with short rib.

Pastel de Angu Queijo 52,90
10 unidades com recheio de queijo.

Pastel de Angu Cheese 52,90
10 units filled with cheese.

Bolinho de Bacalhau 57,90
10 unidades de bolinho de bacalhau.

Codfish Cakes 57,90
10 codfish cakes.

ENTRADAS / STARTERS

Carpaccio 53,90

Finas fatias de carne com pesto de rúcula, alcaparras, parmesão e acompanha cesta de torradas.

Burrata, Tomates Confit e Crostini 89,90

Burrata com molho de tomate, tomates confitados e torradas

Patê de Azeitonas Pretas com Chips de Batata 54,90

Cream cheese com azeitonas pretas picadas, cebolinha e raspas de limão siciliano acompanhado de chips de batata.

Casquinha de Bacalhau 57,90

Suflê de bacalhau com parmesão gratinado.

Polvo a Lagareiro 70,90

Polvo preparado à moda tradicional portuguesa, no estilo lagareiro, servido com azeite de oliva extravirgem, alho assado, tomate, pimentão confit, limão e batatas.

Carpaccio 53,90

Thin slices of beef with arugula pesto, capers, and parmesan, served with a basket of toasted bread.

Burrata, Confit Tomatoes and Crostini 89,90

Burrata with tomato sauce, confit tomatoes, and toasted bread.

Black Olive Pâté with Potato Chips 54,90

Cream cheese with chopped black olives, chives, and lemon zest, served with potato chips.

Codfish Shell 57,90

Codfish soufflé topped with gratinated parmesan.

Octopus "Lagareiro Style" 70,90

Octopus prepared in the traditional Portuguese "lagareiro" style, served with extra virgin olive oil, roasted garlic, tomatoes, confit peppers, lemon, and potatoes.



Polvo a Lagareiro/Octopus "Lagareiro Style"

SALADAS / SALADS

Salada de Feijão Fradinho e Atum 43,90

Salada típica portuguesa, leve e refrescante, preparada com feijão fradinho, atum e legumes (tomate, cebola e abóbora).

Salada Panzanella 35,90

Salada originária da região da Toscana, leve e refrescante, preparada com tomates-cereja, pepino, cebola roxa, manjerição, alcaparras e croutons.

Salada Leve de Folhas e Amêndoas 35,90

Salada leve de alface e agrião com amêndoas, tomate cereja e pickles de cenouras.

Black-Eyed Pea and Tuna Salad 43,90

A traditional Portuguese salad, light and refreshing, made with black-eyed peas, tuna, and vegetables (tomato, onion, and pumpkin).

Panzanella Salad 35,90

Salad originating from the Tuscany region, light and refreshing, made with cherry tomatoes, cucumber, red onion, basil, capers, and croutons.

Light Greens and Almond Salad 35,90

A light salad of lettuce and watercress with almonds, cherry tomatoes, and pickled carrots

CALDOS / BROTH MENU

Caldo de mandioca com carne seca

39,90

Cassava Broth with Dried Meat

39,90

Caldo de abóbora com gorgonzola

39,90

Pumpkin Broth with Gorgonzola

39,90





Fettuccine Alla Gorgonzola

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Migas e Copas 76,90

Copa lombo, bacone calabresa, guisados com legumes servidos com cebola brulée e migas de pão cozidas no caldo das carnes.

Arroz de Pato 119,90

Arroz cozido no caldo de pato braseado com legumes, calabresa e bacon.

Vazia de Madeira 104,90

Filémignon ao molho de madeira, batatas rústicas e arroz branco.

Bife Largo de Algarve 80,90

Bife ancho com batatas rústicas com ervas, farofa panko e molho de mostarda antiga.

Spaghetti Alla Puttanesca 70,90

Spaghetti com massa artesanal da casa, tomate-cereja, alho, azeitona preta, pimenta calabresa, sardinha, alcaparras, cebola brulée e manjerição.

Spaghetti ao Molho Branco e Espinafre 59,90

Spaghetti com massa artesanal da casa ao molho branco com espinafre e tomates cereja. pratos principais.

Migas and Cold Cuts 76,90

Pork loin, bacon, and calabrese sausage stewed with vegetables, served with brüléed onions and bread "migas" cooked in the meat broth.

Duck Rice 119,90

Rice cooked in braised duck broth with vegetables, Brazilian calabresa sausage, and bacon.

Vazia de Madeira 104,90

Beef tender loin with Madeira sauce, rustic potatoes and white rice.

Largo de Algarve Steak 80,90

Ribeye steak with herbed rustic potatoes, panko farofa and whole grain mustard sauce.

Spaghetti Alla Puttanesca 70,90

House-made spaghetti with cherry tomatoes, garlic, black olives, chili flakes, sardines, capers, brüléed onions, and basil.

Spaghetti with White Sauce and Spinach 59,90

House-made spaghetti with white sauce, spinach, and cherry tomatoes.

Bacalhau a Brás



Bacalhau a Brás

104,90

Bacalhau em lascas, com azeitona, ovo cozido, tomates-cereja, alho confitado, cebola brùlée, pimentão, batata cozida e batata palha.

Bacalhau a Brás

104,90

Shredded codfish with olives, boiled egg, cherry tomatoes, confit garlic, brùlée onion, bell peppers, boiled potatoes, and shoestring potatoes.



Fettuccine Alla Gorgonzola 102,90

Fettuccine com massa artesanal da casa no azeite e alho, acompanhado de picadinho de filé mignon, feito na fonduta de gorgonzola.

Fettuccine Trifolati 76,90

Fettuccine com massa artesanal da casa, funghi secchi, salsinha, cebola brulée, alho confitado, tomate confit e molho shoyu.

Fettuccine Frut Di Mare 92,90

Fettuccine com massa artesanal da casa no azeite e alho, acompanhado de camarão, lula, polvo, cebola brulée, tomate confit e manjerição.

Risotto Filé Mignon 87,90

Risotto de filé mignon ao molho madeira.

Risotto Funghi 86,90

Spaghetti com massa artesanal da casa com tomate cereja, alho, azeitona preta, pimenta calabresa, sardinha e alcaparras.

Risotto Frut Di Mare 86,90

Risotto de limão siciliano, camarão, lula e polvo.

Risotto Zafferano e Sotoffesa 65,90

Risotto de açafraão da terra e ossobuco desfiado.

Bambino (Infantil) 39,90

Spaghetti na manteiga ao molho branco ou vermelho.

Gajo (Infantil) 39,90

Filé de frango grelhado, arroz branco, feijão e batata frita.

Fettuccine Alla Gorgonzola 102,90

House-made fettuccine with olive oil and garlic, served with diced beef tenderloin prepared in gorgonzola fonduta.

Fettuccine Trifolati 76,90

House-made fettuccine with dried mushrooms (funghi secchi), parsley, brulée onion, confit garlic, confit tomatoes, and soy sauce.

Fettuccine Frut Di Mare 92,90

House-made fettuccine with olive oil and garlic, served with shrimp, squid, octopus, brulée onion, confit tomatoes, and basil.

Beef Risotto 87,90

Beef tenderloin risotto with Madeira sauce.

Funghi Risotto 86,90

Risotto with dried mushrooms (funghisecchi) and parmesan.

Seafood Risotto 86,90

Lemon risotto with shrimp, squid and octopus.

Saffron and Braised Ossobuco Risotto 65,90

Risotto with Brazilian saffron (turmeric) and shredded ossobuco.

Bambino (Kids Menu) 39,90

Spaghetti with butter, served with white or red sauce.

Gajo (Kids Menu) 39,90

Grilled chicken fillet, whiterice, beans, and French fries.



COMPARTILHE / TO SHARE

Feijoada Portuguesa 119,90

Feijão branco, costelinha, bacon, calabresa e couve tostada.

Fiorentina e Verdure 204,90 al Forno

Escalope de filé mignon, abobrinha, cebola e pimentões assados, alho e tomate confitados, e batata cozida.

Tábua Alla Portuguesa 204,90 de Mignon com Fritas

Filé mignon e batata frita palito, acompanhados de fonduta de gorgonzola, pimentões assados e cebola fatiada.

Tábua de Frios 129,90

Salaminho, muçarela, gorgonzola e azeitona preta, acompanhado de torradas e geléia de abacaxi com pimenta.

Paella Portuguesa 229,90

Paella portuguesa de frutos do mar, preparada com camarão, lula e polvo, alho, tomate, cebola, pimentão, arroz e açafrão-da-terra.

Portuguese Feijoada 119,90

White beans with ribs, bacon, calabrese sausage, and toasted green cabbage.

Fiorentina with Oven- 204,90 Roasted Vegetables

Beef tenderloin escalope with roasted zucchini, onion, and bell peppers, served with confit garlic, confit tomatoes, and boiled potatoes.

Portuguese-Style 204,90 Mignon Board with Fries

Beef tenderloin with shoestring French fries, gorgonzola fonduta, roasted bell peppers, and sliced onions.

Cold Cuts Board 129,90

Salami, mozzarella, gorgonzola, and black olives, served with toast and pineapple pepper jam.

Portuguese Paella 229,90

Portuguese-style seafood paella with shrimp, squid, octopus, garlic, tomatoes, onion, bell peppers, rice, and turmeric.

Costelinhas a Alentejano** / Alentejo-Style Ribs

Costelinha suína, camarão, bacon, calabresa, batatas gratinadas, cebola brulée, pimentão assado, alho assado e tomate confit.

152,90

Pork ribs with shrimp, bacon, calabrese sausage, gratinated potatoes, brulée onions, roasted bell peppers, roasted garlic, and confit tomatoes.

152,90



**** Escolha um acompanhamento: Arroz ou Batata Frita ou Batatas ao murro.**
Choose one side: Rice, French fries, or smashed potatoes (batatas ao murro).

SOBREMESAS / DESSERTS

Pastel de Nata

39,90

Pastel de Nata com caramelo toffee.

Pastel de Nata

39,90

Portuguese custard tart with toffee caramel.

Bolo Crocante de Castanhas

39,90

Bolo de castanhas com sorvete artesanal gorgonzola ou creme.

Crunchy Chestnut Cake

39,90

Chestnut cake served with artisanal ice cream (gorgonzola or cream).

Pavlova de Gorgonzola

39,90

Casquinha de suspiro com sorvete artesanal de gorgonzola. sobremesas

Gorgonzola Pavlova

39,90

Meringue shell with artisanal gorgonzola ice cream.



Bolo Crocante de Castanhas / Crunchy Chestnut Cake

CHOPPS

(CONSULTAR DISPONIBILIDADE E ESTILO DA SEMANA / CHECK
AVAILABILITY AND STYLE OF THE WEEK)

Chopp Brahma Claro 350ml	10,90	Brahma Chopp 350ml	10,90
Chopp Stella Artois 350ml	12,90	Stella Artois Chopp 350ml	12,90
Chopp Patagônia Amber Lager 350ml	14,90	Patagônia Amber Lager Chopp 350ml	14,90
Chopp Patagônia IPA 350ml	14,90	Patagônia IPA Chopp 350ml	14,90

CERVEJAS / BEERS

Stella Artois / Stella Artois Pure Gold (Sem Gluten) 330ml	11,90	Stella Artois / Stella Artois Pure Gold (Gluten-Free) 330ml	11,90
Budweiser / Budweiser Zero 330ml	11,90	Budweiser / Budweiser Zero 330ml	11,90
Corona / Corona Zero 330ml	13,90	Corona / Corona Zero 330ml	13,90
Spaten 355ml	11,90	Spaten 355ml	11,90
Patagonia Amber Lager 355ml	14,90	Patagonia Amber Lager 355ml	14,90
Patagonia IPA 355ml	14,90	Patagonia IPA 355ml	14,90

BEBIDAS SEM ÁLCOOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Refrigerante Lata

6,90

Canned Soda

6,90

Água com Gás

6,90

Sparkling Water

6,90

Água sem Gás

6,90

Mineral Water

6,90

Suco Natural

8,90

Natural Juice

8,90

Água Tônica Antártica

6,90

Antarctica Tonic
Water

6,90

Energético Red Bull

18,90

Red Bull Energy
Drink

18,90

CAFÉ / COFFEE

Café Expresso

8,90

Espresso Coffee

8,90





Chopp Stella Artois



Stella Artois / Stella Artois Pure Gold (Sem Gluten) 330ml



R\$11,90

Moscow Mule

DRINKS / COCKTAIL

Gin Tônica 37,90
Gin Flos, água tônica, sementes dezimbros e fatia de limão.

Caipirinha 32,90
Fruta macerada com cachaça arbórea.

Caipiroska Importada 37,90
Fruta macerada com vodka.

Caipiroska Nacional 34,90
Fruta macerada com vodka.

Mojito 37,90
Run Prata, hortelã, limão, xarope de açúcar e água com gás.

Jorge Amado 37,90
Cachaça Arbórea, maracujá, limão taiti e xarope de cravo e canela.

Johnnie Blonde Citrus 39,90
Whisky Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão e fatia de laranja.

Moscow Mule 39,90
Vodka Attas, gengibre, suco de limão, água com gás e espuma de gengibre.

Fitzgerald 39,90
Gin Flos, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.

Negroni 39,90
Gin Flos, vermute rosso, campari e fatia de laranja.

Aperol Spritz 39,90
Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja.

Gin & Tonic 37,90
Flos gin, tonic water, juniper berries, and a slice of lemon.

Caipirinha 32,90
Fruit muddled with Arbórea cachaça.

Imported Caipiroska 37,90
Fruit muddled with vodka.

National Caipiroska 34,90
Fruit muddled with vodka.

Mojito 37,90
Whiterum, mint, lime, sugar syrup, and sparkling water.

Jorge Amado 37,90
Arbórea cachaça, passion fruit, Tahitilime, and clove & cinnamon syrup.

Johnnie Blonde Citrus 39,90
Johnnie Walker Blonde whisky, lemon soda, and an orange slice.

Moscow Mule 39,90
Attas vodka, ginger, lime juice, sparkling water, and ginger foam.

Fitzgerald 39,90
Flos gin, Sicilian lemon, sugar syrup and Angostura bitters.

Negroni 39,90
Flos gin, redvermouth, Campari, and an orange slice.

Aperol Spritz 39,90
Aperol, sparkling wine, sparkling water, and an orange slice.

Caribe (Sem álcool) 29,90

Maracujá, limão, xarope de cravo e canela, água com gás e espuma de gengibre.

Caju Amigo 32,90

Vodka Attas, suco de caju, xarope de rapadura e limão.

Caribbean (Non-Alcoholic) 29,90

Passion fruit, lime, clove & cinnamon syrup, sparkling water, and ginger foam.

Caju Amigo 32,90

Attas vodka, cashew juice, rapadura syrup, and lime.

** Consultar frutas disponíveis.*

** Check available fruits.*



Caju amigo



DOSES / SHOTS

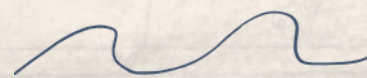
Whisky Red Label	26,00	Red Label Whisky Black	26,00
Whisky Black Label / Jack Daniel's Whisky Blonde	29,00	Label / Jack Daniel's Whisky Blonde Whisky	29,00
Tequila José Cuervo Ouro	29,00	José Cuervo Gold Tequila	29,00
Vodka Importada	29,00	Imported Vodka	29,00
Vodka Nacional	19,00	National Vodka	19,00
Run (Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Ouro)	19,90	Run (Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Gold)	19,90
Brandy Domecq	19,00	Brandy Domecq	19,00
Gin Importado	26,00	Imported Gin	26,00
Campari	19,00	Campari	19,00
Licor Cointreau ou Amarula	26,00	Cointreau or Amarula Liqueur	26,00
Cachaça Arbórea	9,00	Arbórea Cachaça	9,00





VINHOS E ESPUMANTES / WINES AND SPARKLING WINES

Consulte nossa carta
Check our selection list





@MOEZTIRADENTES



MIN. GABRIEL PASSOS, 77 -
CENTRO, TIRADENTES



(32) 99880-5129

