

ANTIPASTI

Pão de alho com queijo e azeite trufado (V) (B) 8€

Sopa fria de tomate e cenoura com cebolinho (V) 4,5€

Burrata artesanal com rúcula, tomate e focaccia (V) (B) (A) 12,5€

Ravioli gigante de espinafres, cogumelos shimeji,
ricotta e gema de ovo (V) (B) (A) 10,5€

Piatti Di Nonna (B) (A) 15€

mozzarella fresca, parmesão, scamorza, tomate coração de boi,
presunto, focaccia e azeitonas marinadas

Carpaccio de tomate de coração de boi, burrata, laranja, uvas,
vinagre balsâmico, lentilhas e manjerição (V) (A) 10,5€

Carpaccio de novilho com parmesão, rúcula,
pinhões e alcaparras (A) (B) 13€



INSALATE CON FOCACCIA

Salada de Frango com alface coração, parmesão, pimenta, limão e pesto de manjerição 🍴 🍷 🍷 16€

Salada Fusilli de beterraba e de espinafres com maçã, azeitonas, couve roxa, ricotta e pistácio 🍴 🍷 🍷 15€

Salada Panzanella com espinafres, mozzarella fresca, presunto, tomate cherry, croutons, cebola roxa e manjerição 🍴 🍷 15€

Salada de Alface coração, mozzarella fresca, tomate e pesto de manjerição 🍴 🍷 🍷 8€



PIZZE

Pizzas contemporâneas, fermentação natural

Martino meu irmão 🍴 🍷 🍷 13,5€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella fresca e tomate cherry

Del Nonno 16,5€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, presunto, scamorza e rúcula

A minha (Sophia) 🍴 🍷 🍷 15€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, legumes grelhados, tomate, pasta de azeitonas, alho e parmesão

Nuovo Paollo 15€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tomate amarelo, peperoni, manjerição

Papito 16€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarão, alho, malagueta e espinafres baby

PASTA

Cacio Pepe Trufado

SPECIALITÀ

Tagliatelle com cogumelos shimeji, queijo pecorino, queijo parmesão, pimenta e lascas de trufa

V B A 17€

Massa Burrata Trufada

Papardelle fresco com molho de tomate e burrata trufada V B A 16,5€

Tagliatelle Bolonhesa

Tagliatelle fresco com molho bolonhesa e guanciale V B A 15€

Penne al Pesto della Nonna

Penne com pesto, tomate assado e azeitonas V A 15€

Rigatoni gratinado

Rigatoni fresco com ricotta e molho de tomate B A 15€

Lasagna da Nonna

Ossobuco, espinafres e cogumelos Portobello B A 17€

Farfalle di mare

Farfalle com ameijoas, camarão e courgette B A 20,5€

Carbonara

SPECIALITÀ

Spaghettoni, ovo, grana padano, guanciale, pecorino e pimenta preta V B A 16€

Trufada no Parmesão

Tagliatelle fresco, pasta de trufa, cogumelo Portobello e trufa fresca V B A 20,5€

Rigatoni Putanesca

SPECIALITÀ

Rigatoni, tomate, alcaparras, azeitonas, manjeriço, malagueta e pecorino V B A 16€

Torteloni de Pistácio

Tortelloni de ricotta, pecorino e pistácio V B A 16,5€



RISOTTI

Courgette, espinafres, limão, prosecco e açafrão (V) (A) 15€

Cogumelos e parmesão (V) (A) 16,5€

Camarão e açafrão (A) 15,2€

PIATTI

Camarão tigre com tagliatelle fresco e pesto de manjericão (A) (A) (A) (A) 29€

Frango grelhado com spaghettoni putanesca (A) 16€

Rosbife com creme de abacate
e tagliatelle fresco trufado (A) 21,9€



TIRAMISSÙ O CLASSICO ITALIANO

Aqui seguimos a tradição à risca. O nosso Tiramisù é preparado de raiz, com a receita clássica italiana: camadas suaves de mascarpone, palitos embebidos em café e um toque de cacau. Uma sobremesa intemporal, feita como deve ser.



Dica:
Usar sempre mascarpone à temperatura ambiente para que incorpore melhor!



DOLCI

Tiramissù da Nonna (V) (i) (a) 7€

Cheesecake de queijo de cabra, manga e maracujá (a) 6,5€

Bolo de chocolate da Nonna com bola de gelado (V) (a) 6,5€

Fruta laminada (V) 4,2€

Gelados artesanais (dois sabores) 4,2€



Sabores: framboesa, maracujá, morango, amêndoa (a), ananás hortelã ou gianduja

PER I BAMBINI

(Para crianças até 12 anos)

Tagliatelle Bolonhesa (V) (i)

ou

Pizza Martino Meu Irmão (V) (i) (a)

+

Água ou Limonada de frutos vermelhos
ou manjeriço

11€



Não garantimos a ausência de glúten
por contaminação cruzada nos nossos pratos.

(V) vegetariano

(i) glúten

(a) lactose

(a) frutos casca rija

(a) picante





BEVANDE ANALCOLICHE

Água com e sem gás 2,5€

San Pellegrino 75cl 6,5€

Água Castello 2,5€

Água Tônica Schweppes 20cl 3€

Limonada (manjerição ou frutos vermelhos) 4€

Sumo de laranja natural 4,5€

Chá frio do dia 4€

Coca Cola ou Coca Cola Zero 4€

MOCKTAILS

Luna 7€

Laranja, meloa, papaia, morango e limão

Emilia 7€

Manga, meloa, lima e frutos vermelhos

BIRRA E SIDRO

Super Bock 20cl: 3€ 40cl: 5€

Somersby 20cl: 3,5€ 40cl: 5,5€

Birra Moretti (garrafa) 4€





SANGRIAS



Prosecco e Sorbet 23€

Ananás e Hortelã | Morango | Maracujá | Framboesa

COCKTAILS

Bellini 8€

Prosecco e sumo de pêssago

Negroni 9,5€

Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rosso

Regina 9€

Limoncello, Bombay, licor de maracujá, laranja e lima

Mimosa 8€

Prosecco e sumo de laranja

Marguerita 9€

Tequila Cazadores, limoncello e lima

Mojito 9€

Bacardi, lima e hortelã

Aperol Spritz 8€

Aperol, Prosecco e água com gás





VINO BIANCO

Quinta da Aveleda, Vinho Verde 17,5€

Assobio, Douro  6€  17€

Arco d'Aguieira, Bairrada 42€

Dona Ermelinda Reserva, Palmela 21€

Esporão, Colheita Bio, Alentejo 26€

MandraRossa Chardonnay Laguna Secca, Sícilia  7€  21€

Armani Pinot Grigio Corvara Valdadige, Trentino 36€

Pio Cesare L'Altro Chardonnay, Langhe 45€

Verdicchio dei Castelli de Jesi Anfora, Marche 18€

Reguta Muller Thurgau, Trevenezie IGT 27,5€

Janna de Mare Vermentino, Sardegna 27,5€

PROSECCO

Limoncello Spritz 8€

Treviso Millesiamato Extra Dry 18€

Treviso Millesiamato Brut  7€  18€

Armani Valdobbiadene DOCG 33€

Franciacorta 68€

LAMBRUSCO

Lambrusco Dell'Emilia Diamante Bianco IGT 13€

Lambrusco Dell'Emilia Diamante Rosato IGT  6€  16€

Lambrusco Dell'Emilia Diamante Rosso IGT 14€

Lambrusco Grasparossa Rosso BIO DOC 20€





VINO ROSATO

Assobio, Douro  6€  17€

Dona Ermelinda, Pinot Noir & Merlot, Palmela 23€

VINO ROSSO

Assobio, Douro  6€  17€

Quinta do Romeu, Moinho do Gato Bio, Douro 22€

Quinta das Murças, Douro 32,5€

Dona Ermelinda Reserva, Palmela 21€

Esporão, Colheita Bio, Alentejo 29€

Herdade do Esporão, Alentejo 40€

MandrarRossa Cavadiserpe, Terre Siciliane 38€

Pio Cesare Barbera D'Alba, Piemonte 45€

Altesino Brunello di Montalcino, Toscana 97€

Rocca delle Macie Chianti Clássico, Toscana 38€

Amarone della Valpolicella, Veneto 85€

Primitivo IGT, Puglia  6€  18€





DIGESTIVI ITALIANI

Grapa 6€

Limoncello 8€

CAFFETTERIA

Expresso ou Descafeinado 2€

Expresso Duplo 4€

Meia de Leite 2,6€

Cappuccino 3€

Infusão de hortelã fresca 2,5€

Infusão de curcuma 3,25€

Chá preto ou verde Gorreana 3,25€

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa de 23% (refrigerantes e bebidas alcoólicas) e de 13% (restantes produtos). Nenhum produto alimentar ou bebidas, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (dl n°10/2015, de 16 janeiro - art 135.) Não são permitidas trocas de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). O restaurante Sophia apresenta, de forma discriminada nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional, e o valor é integralmente entregue à equipa. Não nos responsabilizamos por eventuais falhas na rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

