SENZA GLUTINE

A sua carta é igual à de todos os outros. Alteramos apenas o necessário para que possa desfrutar sem se preocupar com o glúten.

FOCACCIAS

FOCACCIA DELLA CASA	3
FOCACCIA AI FORMAGGI	5.4
FOCACCIA E MORTADELLA	6.4

ANTIPASTI

TAGLIERE E FOCACCIA (2/3 PAX)	22.9
BERINGELA ALLA PARMIGIANA	13.9
INSALATA MADRE NATURA	12.4
INSALATA DI TOMINO	12.4
PROVOLETTA AL RAGÚ DELLA NONNA	12.9
TOMINO E SPECK	9.4
CACIOPEPE	12.4
MAXI BURRATA COM DOIS PESTOS (2 PAX)	18.4

CARPACCIO E CARNES

CARPACCIO ALLA EMILIANA	14.4
CARPACCIO DI SALMONE	17.4
VITELLO TONNATO COM MANGA E CARIL	12.9
CARPACCIO DE BETERRABA Vegan	11.4
TARTAR SALMONE E MANGO	13.9

PASTAS

RIGATONI AL RAGÚ BIANCO	17.9
RIGATONI CORLEONE	17.9
RAVIOLIS DI SPINACI AL PESTO ROSSO	19.9
SPAGHETTI AL PESTO VEGAN Vegan	16.9
RAVIOLIS SECRETO DI PERA	15.4
CARBOTRUFA	16.4
RAVIOLIS AL RAGÚ DELLA NONNA	13.9
SPAGHETTI AL PESTO DE PISTÁCIO	15.9

PIZZAS

BUFALINA	14.9
CASANOVA	17.9
BLACK CHEEEESY	18.4
CARBONARA VERDE	17.9
GARDEN PARTY Vegan	16.4
TRUFFLE CON SPECK	16.9

DOLCI

SORBETELLO	4.4
DELICIA NERA	7.4
TIRAMISÚ DI PISTÁCIO	9.4
CHOCO FANATIC	6.4
TARTE DE QUEIJO	8.4

SPECIALE BAMBINI

PIZZA MARGHERITA COM FIAMBRE *Opção sem glúten +1 €*	9.4
PASTA COM RAGÚ, PESTO OU PARMESÃO *Opção sem glúten +1 €*	8.4
PASTA COM TOMATE *Opção sem glúten +1 €*	6.4

BRESCA

Taberna Italiana

ALERGÉNIOS

Focaccia e gnocco

Os nossos pães variados, perfeitos para qualquer altura do dia

FOCACCIA DELLA CASA 2
O nosso pão da casa de fermentação lenta, confecionado com azeite virgem extra e acabado de sair do forno

FOCACCIA AI FORMAGGI 4.4
Recheada com gorgonzola e queijo cremoso italiano

GNOCCO FRITTO 2
2 pãezinhos fritos típicos de Bolonha e Módena

GNOCCO E MORTADELLA 5.4
3 gnoccos fritos acompanhados de mortadela trazida de Itália pelo nosso fornecedor Gianni Negrini

Antipasti

Para partilhar... se quiser...

TAGLIERE PARA PARTILHAR (2/3 PAX) 21.9
Seleção de enchidos e queijos italianos acompanhada da nossa cesta de pães

CACIOPEPE 12.4
Alcachofras (2 unid.) modo glam: abertas em flor, regadas com molho cacio e pepe e sal de speck

PROVOLETTA AL RAGÚ DELLA NONNA 11.9
Queijo scamorza fumado com o nosso clássico ragú da avó, cozinhado em lume brando. Acompanhado de focaccia
Opção vegetariana sem ragú 11 €

BERINGELA ALLA PARMIGIANA 13.9
Beringela assada, molho de tomate italiano, mozzarella Fior di Latte, parmesão, scamorza fumada, pecorino romano e manjericão fresco

MAXI BURRATA COM DOIS PESTOS (2 PAX) 18.4
Burrata de Apúlia (250 g) recheada com pesto vermelho caseiro sobre tomate Raf, acompanhada por um molho de pesto de manjericão fresco e sal negro

INSALATA DI TOMINO 12.4
Queijo Tomino (queijo brie típico do Piemonte) derretido no forno com espinafres frescos, rúcula, tomate cereja, cogumelos frescos, nozes e mel

TOMINO E SPECK 8.4
Queijo tipo brie originário do Piemonte envolto em presunto de Parma fumado, derretido no forno com mel. Acompanhado de focaccia

LECCO RECCO 7.4
Massa de focaccia muito fina recheada com queijo stracchino cremoso, típica da região de Recco

CROQUETUS CARBONARA ( ) 12.4
5 croquetes de boletus, panados com panko crocante e o nosso molho carbonara com sal de speck

RAVIOLI FRITTO 9.9
Ravioli recheado com creme de parmesão DOP curado durante 24 meses, acompanhado de compota de figo

INSALATA MADRE NATURA Vegan 12.4
Um prato "orgulhoso" para quem quer desfrutar de uma explosão de cores, sabores e texturas na boca. Com uma base verde, funcho, cogumelos, manga, beterraba, edamame e tomates semi-secos. Adicione burrata de Apúlia por 5 €

BERINGELA Vegan 8.4
Beringela crocante com húmus caseiro de beterraba e sementes de papoila

Carpaccio e carnes

Proteínas com atitude. Healthy style

CARPACCIO ALLA EMILIANA 14.4
Fatias finíssimas de carne de vaca de primeira qualidade, rúcula, tomate cereja, parmesão e vinagre balsâmico. O de sempre, melhor que nunca!

CARPACCIO DI SALMONE 16.4
Carpaccio de salmão com azeite de tomilho e limão, cebola roxa e pérolas de anchova, acompanhado de pão carasau

TARTAR SALMONE E MANGO 12.9
Fatias de salmão fresco e manga com molho oriental, acompanhadas de pão carasau

BOCHECHA DE VITELA 23.4
Bochecha de vitela cozida durante 8 horas com o seu molho tradicional sobre batata esmagada

CARPACCIO DE BETERRABA Vegan 11.4
Carpaccio de beterraba com queijo cremoso de coco, rúcula, creme de vinagre balsâmico e sementes de girassol

VITELLO TONNATO COM MANGA E CARIL 12.9
As clássicas fatias de vitela com um toque especial de manga e caril

Os pratos vegan podem conter vestígios de ovo e leite. Tem à sua disposição a lista de alergénios.

Vegan · Sem carne · Carne de porco · Carne de vaca · Picante · Peixe · Aves

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

Pastas

As receitas mais tradicionais com o nosso toque inovador

TAGLIATELLE DELLA NONNA 12.9
Autêntico "tagliatelle della nonna" com creme de parmesão DOP curado durante 24 meses e ragú confecionado com a receita das nossas avós

SAQUINHOS SECRETOS 14.4
Que ninguém descubra! Estão recheados com queijo e pêra, acompanhados por um molho de mascarpone, gorgonzola e nozes

TAGLIOLINI AL PESTO DE PISTÁCIO 14.9
Tagliolini com pesto de pistácio, pesto de manjericão e raspas de limão

TAGLIOLINI AL FRIGGIONE 14.9
A nossa versão do tagliolini com friggione, um molho caseiro de tomate, cebola e pimenta picante com pancetta romana fumada, creme de parmesão DOP e pecorino romano. Opção sem picante

RIGATONI CORLEONE 16.9
O prato preferido do Vito: Camarão, pesto de pistácio, tomate semi-seco, sabor a mar, raspas de limão e pistácio triturado

CARBOTRUFA 15.4
Pasta curta fresca com pancetta fumada, parmesão DOP, trufa negra, pecorino romano e trufa ralada. O nosso clássico que nunca falha

LASAGNA CLÁSSICA DI BOLOGNA 12.9
5 camadas de massa de ovo com espinafres, recheadas com ragú confecionado com a receita autêntica das nossas avós

BUSIATE AL RAGÚ BIANCO ( ) 16.9
Pasta longa e ondulada com a nossa versão do clássico molho à bolonhesa sem tomate, confecionado com vitela de leite, frango do campo, creme de parmesão DOP, curgete crocante e sal de speck. Opção sem carne de porco

RAVIOLI DE RABO DE BOI AL PESTO ROSSO 18.9
Recheados com rabo de boi cozinhado em lume brando com vinho tinto Barolo, o nosso molho especial de pesto vermelho e amêndoas chili-limão

BUSIATE AL PESTO VEGAN Vegan 15.9
Pasta longa e ondulada preparada exclusivamente com manjericão fresco, tomate semi-seco, pinhões, alho e azeite virgem extra. Acompanhado com tomate amarelo.
Para os amantes de queijo, peça pecorino a gosto

Pizzas

Preparamos 5 bases diferentes com 16 tipos de farinha, fermento natural e dupla ou tripla fermentação

NUVOLA BUFALINA 13.9
*Base alta e fofa de tripla fermentação, com molho de tomate italiano, mozzarella de búfala DOP e pesto caseiro de manjericão fresco. **Adicione anchovas ou speck +3 €***

CÚRCUMA CASANOVA 16.9
Queijo cremoso, mozzarella Fior di Latte, mortadela de Bolonha, mozzarella de búfala DOP, limão e pistácio, com massa de curcuma e gengibre

BLACK CHEEEESY 17.4
Somos de extremos: massa de farinha de carvão vegetal "nera" de dupla cozedura e os queijos italianos gourmet mais "biancos"

MAXIFINA DIAVOLA 14.9
*Base de pizza extrafina **baixa em calorias** (menos 40%) e Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salame picante, gorgonzola, orégãos e nozes*

MAXIFINA CARBONARA VERDE 16.9
*Base de pizza extrafina **baixa em calorias** (menos 40%) e estaladiça com molho carbonara, mozzarella Fior di Latte, guanciale e espinafres frescos*

MAXIFINA GARDEN PARTY Vegan 15.4
*Uma verdadeira festa green. Base de pizza extrafina **baixa em calorias** (menos 40%) e estaladiça, com molho de tomate italiano, legumes grelhados e pesto caseiro de manjericão fresco. Adicione mozzarella Fior di Latte +2 €*

AGUAMAR TRUFFLE COM SPECK 15.9
Base fina e estaladiça com água do mar e cereais, acompanhada de molho tartufata, mozzarella Fior di Latte, cogumelos frescos, rúcula e speck

Dolci

As nossas sobremesas são confecionadas diariamente

TARTE DE QUEIJO 8.4
Tarte cremosa de queijo

DELICIA NERA 7.4
Coulant frio de queijo e chocolate com gelado de chocolate negro

3 AMIGOS SICILIANOS 6.4
Sobremesa típica da Sicília: três cannoli recheados com creme de ricota de ovelha siciliana e pó de pistácio

TIRAMISÚ DI PISTÁCIO 8.4
Tiramisu de creme de mascarpone com pistácio, biscoitos Savoiardi e café

CHOCO FANATIC 6.4
Gelado confecionado diariamente com chocolate 100% cacau e crocante (Opção vegana e sem lactose)

SORBETELLO Vegan 4.4
Sorvete clássico de limoncello. Adicione um shot de vodka +1 €

BRESCA
BEBIDAS

ÁGUAS

ÁGUA FILTRADA 70CL	2.5
ÁGUA FILTRADA COM GÁS 70CL	2.5
S. PELLEGRINO 50CL	3.5

SUMOS

COCA COLA	2.5
SPRITE	2.5
FANTA	2.5
ICE TEA	2.5
ÁGUA TÓNICA	2.5
GINGER ALE	2.5

LIMONADAS

LIMONADA	3.9
LIMONADA DE PEPINO	3.9
LIMONADA CHÁ MATCHA	3.9
LIMONADA DE MARACUJÁ	3.9

SANGRIAS

	COPO	JARRO
SANGRIA DE PROSECCO 1,8L *Prosecco, mix Bresca, frutos vermelhos e limão.*	5.5	22
SANGRIA DE LAMBRUSCO 1,8L *Lambrusco, mix Bresca, frutos vermelhos e laranja.*	6	23

CERVEJAS

FINO 20CL	2
PRÍNCIPE 33CL	3
CANECA 50CL	5
HEINEKEN 0.0 33CL	3

CERVEJA ARTESANAL

PRAXIS

IPA (ALE) 33CL	3.5
AMBER (LAGER) 33CL	3.5
ONYX (DARK LAGER) 33CL	3.5
WEISS (ALE) 75CL	7
GLUTBEER (SEM GLÚTEN) 33CL	3
CITROSIDRA 33CL	3

DIGESTIVOS E APERITIVOS

	COPO	SHOT
LIMONCELLO	5	2.5
APEROL	4	2
CAMPARI	4	2
MARTINI ROSSO	4	2
MARTINI BIANCO	4	2
GRAPPA	4	2
COINTREAU	5	2.5
AMARETTO	4	2

DESTILADAS E ESPIRITUOSAS

GIN

BEEFEATER	6.5
TANQUERAY	6.5
BOMBAY SAPPHIRE	8
BULLDOG	10
MONKEY 47	13
ROBY MARTON	15

RUM E TEQUILA

DIPLOMÁTICO MANTUANO	8
HAVANA CLUB 7 ANOS	9
JOSE CUERVO REPOSADO	5
PATRÓN REPOSADO	8

WHISKY

BUSHMILLS	7
JAMESON	7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9
MACALLAN 12 ANOS	15

VODKA

ABSOLUT	7
GREY GOOSE	12

AGUARDENTE E BRANDY

CRF RESERVA	5
FERREIRINHA AGUARDENTE VELHA	10
MARTEL VS	8

CAFETARIA

CAFÉ	1.4
DESCAFEÍNADO	1.4
MEIA DE LEITE	2
CAPPUCCINO	3

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

COCKTAILS

MEZCAL BRESCA — 9
Mezcal encantado, limão, gengibre e polpa de Abacaxi.

MULE´N ROUGE DE MANJERICÃO — 9
Vodka, limão, manjericão e ginger beer.

BERGAMOTTO TORANJA — 9
Gin, Italicus, limão, manga e refrigerante de toranja.

AMERICANO ITALIANO — 9
Savoia, gin, soda, laranja-de-sangue.

MARGARITA´S PASSION — 9
Tequila, lima, triple seco e polpa de maracujá.

TIRAMISÙ MARTINI — 7
Vodka, licor de café, tiramisù e café.

SPICY COLADA — 9
Rum branco, mix de abacaxi, mix de coco e sumo de lima.

PORNSTAR MARTINI — 9
Vodka, mix de maracujá, mix de baunilha e sumo de lima.

MOJITO 0,0 — 5.5
Aloé vera, limão e hortelã com soda.

PORNSTAR MARTINI 0,0 — 6.5
Mix de maracujá, mix de baunilha e sumo de lima.

SPRITZERS

APEROL SPRITZ — 6.9
Um clássico que nunca sai de moda, fresco e ligeiramente amargo. Aperol, prosecco e água com gás

CAMPARI SPRITZ — 6.9
Uma combinação intensa, refrescante e com o seu amargor caraterístico. Campari, prosecco e água com gás

AMARETTO SPRITZ — 7
Um spritz doce com um sabor inconfundível a amêndoas. Amaretto, caramelo salgado, prosecco, água com gás e sumo de limão

HUGO SPRITZ — 7
O nosso spritz mais leve, floral e fresco. Prosecco, flor de sabugueiro, um toque de vodka, água com gás e hortelã

PASSION FRUIT SPRITZ — 7.5
Refrescante com maracujá, intenso, cítrico e muito aromático. Prosecco, maracujá e água com gás

O LIMONCELLO QUE QUERIA SER SPRITZ — 7.5
Uma criação original da Settebello, limoncello, prosecco e água com gás

SPRITZ BIANCO — 5
Para cuidar de si enquanto se diverte, prosecco e água com gás

SPRITZ 0,0 — 5.5
O clássico spritz sem álcool

HUGO 0,0 — 5.5
O nosso spritz mais leve, floral e fresco, sem álcool

VINHOS ITALIANOS

	COPO	GARRAFA
TINTO		
NERO D´AVOLA ROCCAPERCIATA FIRRIATO *Vinho tinto com aromas a frutos pretos, especiarias e notas de madeira*	4	17
LAMBRUSCO GRASPAROSSA GIACOBAZZI *De borbulhas finas e notas de frutos vermelhos maduros. Doce e equilibrado, com um final fresco e agradável*	4	16
MEMORO PICCINI *Intenso e frutado, com notas de frutos vermelhos e especiarias*	4.5	20
PINOCCHIO PICCINI *Floral, de cor rubi intensa, sabor fresco e exuberante*		20
BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA *Intenso, com nuances de frutos vermelhos, especiarias e notas de couro*		45
BAROLO 3 UTIN GAGLIASSO *Fresco, ligeiramente ácido e com grande intensidade aromática*		37
CANNONAU ARGIOLAS *Notas de frutos vermelhos maduros. O sabor é equilibrado e suave*		27
BRANCO		
PROSECCO DOC EXTRA DRY REGUTA *Vinho espumante de Véneto, fresco e frutado, com borbulhas delicadas e aromas a maçã e pêra. Leve e vibrante*	4	19
CHARDONNAY INZOLIA ROCCAPERCIATA *Cor amarelo-palha, com notas de aromas florais e frutados. Na boca, apresenta uma acidez equilibrada*		18
ORVIETO BIGI *Vinho aromático, com notas florais e um final cítrico e frutado*		20
VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLAS *Fresco e seco, com delicadas notas de frutos secos e menta*		30
ROSÉ		
PINOT GRIGIO ROSADO MASTRI VERNACOLI *Um rosé italiano fresco e delicado, com aromas a frutos vermelhos e citrinos*		18
PROSECCO DOC ROSÉ GIOIOSA *Vinho espumante de extrema pureza, com aromas a frutos vermelhos e pêssego*		20
ESPUMANTE		
FERRARI MAXIMUM CHARDONNAY *Frescura, fragrância e delicadeza. Apresenta nuances cítricas*		45
FRANCIACORTA MOSNEL *Aromas delicados com notas frescas e frutadas de sabor seco*		45

VINHOS PORTUGUESES

	COPO	GARRAFA
BRANCO		
BAIRRADA		
BARÃO DA POCARIÇA	4	15
KOMPASSUS		17
KOMPASSUS RESERVA		26
VINHO VERDE		
PADROEIRO ALVARINHO TRAJADURA		14
ESPORÃO BICO AMARELO		15
SOALHEIRO ALVARINHO		24
DOURO		
PLANALTO		15
PAPA FIGOS	4.5	18
VALLADO		21
QUINTA DO CUME SELECTION		21
GALHOFA RESERVA		21
QUINTA DO CRASTO		25
MANOELLA		32
TALENTUS GRANDE ESCOLHA BRANCO		48
REDOMA RESERVA		70
DÃO		
DONA SANCHA		20
QUINTA DAS MARIAS ENCRUZADO		26
VINHA DE REIS ENCRUZADO		27
LISBOA		
CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION		20
QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC		26
ROSÉ		
BARÃO DA POCARIÇA	4.5	17
ROLA		22
DONA SANCHA		22
SOALHEIRO		24
ESPUMANTE		
BARÃO DA POCARIÇA BRUTO		18
BARÃO DA POCARIÇA BRUTO ROSE		19
KOMPASSUS BLANC DES NOIRS		32
KOMPASSUS BRUTO ROSE		32
CHAMPAGNE		
MUMM		75
DRAPPIER BRUT NATURE ROSE		85

VINHOS PORTUGUESES

	COPO	GARRAFA
TINTO		
BAIRRADA		
QUINTA DO VALDOEIRO		14
KOMPASSUS		17
DOURO		
VALE DA RAPOSA		16
PAPA FIGOS	4.5	20
VALLADO		22
QUINTA DO CUME SELECTION		24
GALHOFA RESERVA		22
QUINTA DO CRASTO		26
VINHA GRANDE		28
MANOELLA		32
QUINTA DO CRASTO SUPERIOR		35
DUAS QUINTAS		36
CALLABRIGA		40
QUINTA DO CRASTO VINHAS VELHAS		65
QUINTA DA LEDA		82
DÃO		
QUINTA DOS CARVALHAIS-MELANGE À TROIS	4.5	14
DONA SANCHA		20
QUINTA DA FATA RESERVA		24
WINE NOTE		48
LISBOA		
CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION		19
QUINTA DA CHOCAPALHA		20
VINHO DO PORTO		
DONA ANTÓNIA RESERVA (BRANCO)		5
DONA ANTÓNIA TAWNY 10 ANOS (TINTO)		7
DONA ANTÓNIA TAWNY 20 ANOS (TINTO)		12

GLUTEN-FREE

Your menu is the same as everyone else's. We only change what's necessary so you can enjoy it without worrying about gluten

FOCACCIAS

FOCACCIA DELLA CASA	3
FOCACCIA AI FORMAGGI	5.4
FOCACCIA E MORTADELLA	6.4

ANTIPASTI

TAGLIERE E FOCACCIA (2/3 PAX)	22.9
AUBERGINE ALLA PARMIGIANA	13.9
INSALATA MADRE NATURA	12.4
INSALATA DI TOMINO	12.4
PROVOLETTA AL RAGÚ DELLA NONNA	12.9
TOMINO E SPECK	9.4
CACIOPEPE	12.4
MAXI BURRATA WITH TWO PESTOS (2 PAX)	18.4

Carpaccio & Meats

CARPACCIO ALLA EMILIANA	14.4
CARPACCIO DI SALMONE	17.4
VITELLO TONNATO WITH MANGO AND CURRY	12.9
BEETROOT CARPACCIO Vegan	11.4
TARTAR SALMON AND MANGO	13.9

PASTAS

RIGATONI AL RAGÚ BIANCO	17.9
RIGATONI CORLEONE	17.9
RAVIOLIS DI SPINACI AL PESTO ROSSO	19.9
SPAGHETTI AL PESTO VEGAN Vegan	16.9
RAVIOLIS SECRETO DI PERA	15.4
CARBOTRUFA	16.4
RAVIOLIS AL RAGÚ DELLA NONNA	13.9
SPAGHETTI AL PESTO DE PISTÁCIO	15.9

PIZZAS

BUFALINA	14.9
CASANOVA	17.9
BLACK CHEEEESY	18.4
GREEN CARBONARA	17.9
GARDEN PARTY Vegan	16.4
TRUFFLE WITH SPECK	16.9

Desserts

SORBETELLO	4.4
DELICIA NERA	7.4
PISTACHIO TIRAMISU	9.4
CHOCO FANATIC	6.4
CHEESECAKE	8.4

CHILDREN'S SPECIAL

PIZZA MARGHERITA WITH HAM *Gluten-free option +€1*	9.4
PASTA WITH RAGÚ, PESTO OR PARMESAN *Gluten-free option +€1*	8.4
PASTA WITH TOMATO *Gluten-free option +€1*	6.4

BRESCA

Taberna Italiana

ALLERGENS

Focaccia and fried puff pastry

Our unique breads are perfect for any time of the day

FOCACCIA DELLA CASA 2
Homemade freshly baked focaccia made with extra virgin olive oil

FOCACCIA AI FORMAGGI 4.4
Filled with gorgonzola and creamy Italian cheese

GNOCCO FRITTO 2
2 typical puff pastries from Bologna and Modena

GNOCCO E MORTADELLA 5.4
3 puff pastries accompanied with mortadella from our Italian supplier Gianni Negrini

Antipasti

Made to share... if you want...

TAGLIERE TO SHARE (2/3 PAX) 21.9
Assortment of Italian cold cuts and cheeses with our bread basket

CACIOPEPE 12.4
Artichokes (2 units) - opened like a flower, served with cacio e pepe sauce and speck salt

PROVOLETTA AL RAGÚ DELLA NONNA 11.9
Smoked scamorza cheese with our classic slow-cooked grandmother's ragù. Served with focaccia
Vegetarian option without ragú 11€

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 13.9
Grilled aubergine, Italian tomato sauce, fior de latte mozzarella, smoked scamorza cheese, pecorino cheese and fresh basil

MAXI BURRATA WITH TWO PESTOS (2 PAX) 18.4
250g burrata from Puglia stuffed with homemade red pesto served on a raf tomato with fresh basil pesto, black salt and Sardinian flatbread

INSALATA DI TOMINO 12.4
Brie-style cheese from Piedmont, oven baked and served with fresh spinach, rocket, cherry tomatoes, fresh mushrooms, walnuts and honey

TOMINO E SPECK 8.4
Brie-style cheese from Piedmont wrapped in smoked Parma ham, oven-baked with a drizzle of honey. Served with focaccia

LECCO RECCO 7.4
Thin focaccia dough filled with creamy stracchino cheese, typical from Recco

CROQUETUS CARBONARA ( ) 12.4
5 porcini mushroom croquettes, coated in crispy panko and our carbonara sauce with speck salt

RAVIOLI FRITTO 9.9
Ravioli filled with 24-month cured PDO parmesan cream, accompanied with fig jam

INSALATA MADRE NATURA Vegan 12.4
A "proud" dish for those who like to enjoy a feast of colours, flavours and textures. A green base, fennel, mushroom, mango, beetroot, edamame and semi-dried tomatoes. Add burrata from Puglia for €5

AUBERGINE Vegan 8.4
Crispy aubergine with homemade beetroot hummus and poppy seeds

Carpaccio & Meats

Proteins with attitude. Healthy style

CARPACCIO ALLA EMILIANA 14.4
Thinly sliced premium beef, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese, and balsamic vinegar. A classic, but better than ever!

CARPACCIO DI SALMONE 16.4
Salmon carpaccio with thyme, lemon, olive oil, red onion and anchovy pearls with Sardinian flatbread

TARTAR SALMON AND MANGO 12.9
Slices of fresh salmon and mango with an oriental dressing, served with Sardinian flatbread

VEEL CHEEK 23.4
Beef cheek cooked for 8 hours with its traditional sofrito on top of mashed potatoes and crispy rice noodles

BEETROOT CARPACCIO Vegan 11.4
Beetroot carpaccio with creamy coconut cheese, rocket, balsamic vinegar glaze and sunflower seeds

VITELLO TONNATO WITH MANGO AND CURRY 12.9
The classic vitello tonnato with a special touch of mango and curry

Vegan dishes may contain traces of egg and milk. An allergen menu is available upon request.

Vegan · Meatless · Pork · Beef · Spicy · Fish · Poultry

Prices include VAT at the legal rate in force

Pastas

The most traditional recipes with our innovative touch

TAGLIATELLE DELLA NONNA 12.9
Authentic "tagliatelle della nonna" With parmesan cream and ragù made from our Granny's recipe

SECRET POUCHES 14.4
Don't tell anyone! They're filled with cheese and pear with a mascarpone, gorgonzola, and walnut sauce

TAGLIOLINI AL PESTO DE PISTÁCIO 14.9
Tagliolini with pistachio pesto, basil pesto and lemon zest

TAGLIOLINI AL FRIGGIONE 14.9
Our unique take on tagliolini with friggione, a homemade sauce of tomato, onion, chilli pepper with smoked pancetta, parmesan cream, and pecorino cheese. A mild option is also available

RIGATONI CORLEONE 16.9
Vito's favourite dish: shrimp, pistachio pesto, semi-dried tomato, lemon zest and crushed pistachios

CARBOTRUFA 15.4
Rigatoni with smoked pancetta, parmesan, black truffle, pecorino cheese, and grated truffle. Our classic that never disappoints

CLASSIC LASAGNA 12.9
5 layers of spinach pasta with ragú from Bologna - our Granny's traditional recipe

BUSIATE AL RAGÚ BIANCO ( ) 16.9
Long, curly pasta with our version of the classic Bolognese sauce without tomato, made with veal, free-range chicken, parmesan cream, crispy courgette, and speck salt. Pork-free option available

OXTAIL RAVIOLI AL PESTO ROSSO 18.9
Stuffed oxtail cooked slowly with Barolo red wine, our special red pesto sauce and chilli-lemon almond

BUSIATE AL PESTO VEGAN Vegan 15.9
Long, curly pasta prepared with fresh basil, pine nuts, garlic, and extra virgin olive oil. Served with yellow tomato. For cheese lovers, ask for pecorino cheese to taste

Pizzas

We make 5 different doughs with 16 different flours, sourdough and double or triple fermentation

NUVOLA BUFALINA 13.9
Tall, airy, triple-fermented crust with Italian tomato sauce, buffalo mozzarella, and homemade fresh basil pesto.
Add anchovies or speck for €3

CASANOVA TURMERIC 16.9
Turmeric and ginger dough, creamy cheese, fior di latte mozzarella, mortadella from Bologna, buffalo mozzarella, lemon and pistachio

BLACK CHEEEESY 17.4
We are all about extremes: double-baked vegetable charcoal flour dough and the most gourmet Italian cheeses

MAXIFINA DIAVOLA 14.9
*Extra thin crispy base **low-calorie** (40% less) with Italian tomato sauce,fior di latte mozzarella, salami spicy, gorgonzola, oregano and walnuts*

MAXIFINA GREEN CARBONARA 16.9
*Extra thin crispy base **low-calorie** (40% less) with carbonara sauce, fior di latte mozzarella, guanciale (Italian salt-cured pork) and fresh spinach*

MAXIFINA GARDEN PARTY Vegan 15.4
*A true green party. Extra-thin crispy base, **low-calorie** (40% less), with Italian tomato sauce, grilled vegetables and homemade fresh basil pesto. Add fior di latte mozzarella +2€*

SEAWATER TRUFFLE WITH SPECK 15.9
Thin and crispy base with seawater and cereals with truffle sauce, fior di latte mozzarella, fresh mushrooms, rocket and speck

Sweets

Our desserts are freshly made every day

CHEESECAKE 8.4
Creamy cheesecake

DELICIA NERA 7.4
Cold chocolate and cheese fondant with pure chocolate ice cream

3 SICILIAN FRIENDS 6.4
Typical Sicilian dessert, three cannoli filled with Sicilian ricotta cheese cream and crushed pistachios

TIRAMISÚ DI PISTÁCIO 8.4
Tiramisu with mascarpone cream, pistachio, savoiardi and coffee

CHOCO FANATIC 6.4
Ice cream made daily with 100% chocolate and crunchy topping. (Vegan and lactose-free option)

SORBETELLO Vegan 4.4
Classic lemon sorbet. Add a shot of vodka for €1

WATERS

FILTERED WATER 70CL	2.5
FILTERED SPARKLING WATER 70CL	2.5
S. PELLEGRINO 50CL	3.5

SOFT DRINKS

COCA COLA	2.5
SPRITE	2.5
FANTA	2.5
ICE TEA	2.5
TONIC WATER	2.5
GINGER ALE	2.5

LEMONADE

LEMONADE	3.9
CUCUMBER LEMONADE	3.9
MATCHA TEA LEMONADE	3.9
PASSION FRUIT LEMONADE	3.9

SANGRIAS

	GLASS	JUG
PROSECCO SANGRIA 1,8L *Prosecco, Bresca mix, red berries, and lemon*	5.5	22
LAMBRUSCO SANGRIA 1,8L *Lambrusco, Bresca mix, red berries, and orange*	6	23

BEER

DRAFT 20CL	2
DRAFT 33CL	3
MUG 50CL	5
HEINEKEN 0.0 33CL	3

CRAFT BEER

PRAXIS

IPA (ALE) 33CL	3.5
AMBER (LAGER) 33CL	3.5
ONYX (DARK LAGER) 33CL	3.5
WEISS (ALE) 75CL	7
GLUTBEER (GLUTEN-FREE) 33CL	3
CITROSIDRA 33CL	3

DIGESTIFS & APERITIFS

	GLASS	SHOT
LIMONCELLO	5	2.5
APEROL	4	2
CAMPARI	4	2
MARTINI ROSSO	4	2
MARTINI BIANCO	4	2
GRAPPA	4	2
COINTREAU	5	2.5
AMARETTO	4	2

SPIRITS

GIN

BEEFEATER	6.5
TANQUERAY	6.5
BOMBAY SAPPHIRE	8
BULLDOG	10
MONKEY 47	13
ROBY MARTON	15

RUM & TEQUILA

DIPLOMÁTICO MANTUANO	8
HAVANA CLUB 7 YEARS	9
JOSE CUERVO REPOSADO	5
PATRÓN REPOSADO	8

WHISKY

BUSHMILLS	7
JAMESON	7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9
MACALLAN 12 YEARS	15

VODKA

ABSOLUT	7
GREY GOOSE	12

AGUARDENTE E BRANDY

CRF RESERVA	5
FERREIRINHA AGUARDENTE VELHA	10
MARTEL VS	8

COFFEE

ESPRESSO	1.4
DECAF	1.4
LATTE	2
CAPPUCCINO	3

Prices include VAT at the legal rate in force.

BRESCA DRINKS

COCKTAILS

MEZCAL BRESCA 9
Encantado Mezcal, lemon, ginger, and pineapple pulp

MULE´N ROUGE OF BASIL 9
Vodka, lemon, basil, and ginger beer

BERGAMOTTO GRAPEFRUIT 9
Italicus Gin, lime, mango, and grapefruit soda

AMERICAN ITALIAN 9
Savoia gin, blood orange soda

MARGARITA´S PASSION 9
Tequila, lime, triple sec, and passion fruit pulp

TIRAMISÙ MARTINI 7
Vodka, coffee liqueur, tiramisu, and coffee

SPICY COLADA 9
White rum, pineapple mix, coconut mix, and lime juice

PORNSTAR MARTINI 9
Vodka, passion fruit mix, vanilla mix, and lime juice

MOJITO 0,0 5.5
Aloe vera, lemon, mint, and soda

PORNSTAR MARTINI 0,0 6.5
Passion fruit mix, vanilla mix, and lime juice

SPRITZERS

APEROL SPRITZ 6.9
A classic that never goes out of style, fresh and slightly bitter. Aperol, prosecco, and sparkling water

CAMPARI SPRITZ 6.9
An intense, refreshing combination with its characteristic bitterness. Campari, prosecco, and sparkling water

AMARETTO SPRITZ 7
A sweet spritz with an unmistakable almond flavor. Amaretto, salted caramel, prosecco, sparkling water, and lemon juice

HUGO SPRITZ 7
Our lightest, floral, and freshest spritz. Prosecco, elderflower, a touch of vodka, sparkling water, and mint

PASSION FRUIT SPRITZ 7.5
Refreshing with passion fruit, intense, citrusy, and very aromatic. Prosecco, passion fruit, and sparkling water

THE LIMONCELLO THAT WANTED TO BE A SPRITZ 7.5
An original Settebello creation: limoncello, prosecco, and sparkling water

SPRITZ BIANCO 5
To take care of yourself while you enjoy, prosecco and sparkling water

SPRITZ 0,0 5.5
The classic alcohol-free spritz

HUGO 0,0 5.5
Our lightest, floral, and freshest spritz, alcohol-free

ITALIAN WINES

RED

	GLASS	BOTTLE
NERO D´AVOLA ROCCAPERCIATA FIRRIATO *Red wine with aromas of black fruits, spices, and wood notes*	4	17
LAMBRUSCO GRASPAROSSA GIACOBAZZI *Fine bubbles and notes of ripe red fruits. Sweet and balanced, with a fresh and pleasant finish.*	4	16
MEMORO PICCINI *Intense and fruity, with notes of red fruits and spices*	4.5	20
PINOCCHIO PICCINI *Floral, intense ruby color, fresh and exuberant flavor*		20
BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA *Intense, with nuances of red fruits, spices, and notes of leather*		45
BAROLO 3 UTIN GAGLIASSO *Fresh, slightly acidic, and with great aromatic intensity*		37
CANNONAU ARGIOLAS *Notes of ripe red fruits. The flavor is balanced and smooth*		27

WHITE

PROSECCO DOC EXTRA DRY REGUTA *Sparkling wine from Veneto, fresh and fruity, with delicate bubbles and aromas of apple and pear. Light and vibrant*	4	19
CHARDONNAY INZOLIA ROCCAPERCIATA *Straw-yellow color, with notes of floral and fruity aromas. In the mouth, it presents a balanced acidity*		18
ORVIETO BIGI *Aromatic wine, with floral notes and a citrusy and fruity finish*		20
VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLAS *Fresh and dry with delicate notes of dried fruits and mint*		30

ROSÉ

PINOT GRIGIO ROSADO MASTRI VERNACOLI *A fresh and delicate Italian rosé, with aromas of red fruits and citrus*		18
PROSECCO DOC ROSÉ GIOIOSA *Sparkling wine of extreme purity, with aromas of red fruits and peach*		20

SPARKLING

FERRARI MAXIMUM CHARDONNAY *Freshness, fragrance, and delicacy. Presents citrus nuances*		45
FRANCIACORTA MOSNEL *Delicate aromas with fresh and fruity notes of dry flavor*		45

PORTUGUESE WINES

WHITE

	GLASS	BOTTLE
BAIRRADA		
BARÃO DA POCARIÇA	4	15
KOMPASSUS		17
KOMPASSUS RESERVA		26
VINHO VERDE		
PADROEIRO ALVARINHO TRAJADURA		14
ESPORÃO BICO AMARELO		15
SOALHEIRO ALVARINHO		24
DOURO		
PLANALTO		15
PAPA FIGOS	4.5	18
VALLADO		21
QUINTA DO CUME SELECTION		21
GALHOFA RESERVA		21
QUINTA DO CRASTO		25
MANOELLA		32
TALENTUS GRANDE ESCOLHA BRANCO		48
REDOMA RESERVA		70
DÃO		
DONA SANCHA		20
QUINTA DAS MARIAS ENCRUZADO		26
VINHA DE REIS ENCRUZADO		27
LISBOA		
CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION		20
QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC		26

ROSÉ

BARÃO DA POCARIÇA	4.5	17
ROLA		22
DONA SANCHA		22
SOALHEIRO		24

SPARKLING

BARÃO DA POCARIÇA BRUTO	18
BARÃO DA POCARIÇA BRUTO ROSE	19
KOMPASSUS BLANC DES NOIRS	32
KOMPASSUS BRUTO ROSE	32

CHAMPAGNE

MUMM	75
DRAPPIER BRUT NATURE ROSE	85

PORTUGUESE WINES

RED

	GLASS	BOTTLE
BAIRRADA		
QUINTA DO VALDOEIRO		14
KOMPASSUS		17
DOURO		
VALE DA RAPOSA		16
PAPA FIGOS	4.5	20
VALLADO		22
QUINTA DO CUME SELECTION		24
GALHOFA RESERVA		22
QUINTA DO CRASTO		26
VINHA GRANDE		28
MANOELLA		32
QUINTA DO CRASTO SUPERIOR		35
DUAS QUINTAS		36
CALLABRIGA		40
QUINTA DO CRASTO VINHAS VELHAS		65
QUINTA DA LEDA		82
DÃO		
QUINTA DOS CARVALHAIS-MELANGE À TROIS	4.5	14
DONA SANCHA		20
QUINTA DA FATA RESERVA		24
WINE NOTE		48
LISBOA		
CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION		19
QUINTA DA CHOCAPALHA		20
VINHO DO PORTO		
DONA ANTÓNIA RESERVA (WHITE)		5
DONA ANTÓNIA TAWNY 10 YEARS (RED)		7
DONA ANTÓNIA TAWNY 20 YEARS (RED)		12