

=CAPRICCIO

est. 1989

STARTERS

Burrata & Melone € 8.50
Burrata, melão, mix de alface e rucola, presunto de parma & vinagre balsamico
Burrata, melon, mixed greens, rocket, parma ham & balsamic vinegar

Bruschetta Rústica € 5.50
Pão caseiro, manteiga de alho, mozzarella di bufala, tomates datterini assados a fogo lento & azeite de pesto
Artisan bread, garlic butter, mozzarella di búfala, slow roasted datterini tomatoes & pesto olive oil

Pane all’Aglio € 5
Pão de pizza c. alho com mozzarella & oregãos
Garlic pizza bread with mozzarella & oregano

Gamberi al Brandy € 10.50
Camarões flambé c. brandy e piri-piri & pão caseiro torrado
Prawns flambéed w. brandy and chilly & toasted artisan bread

Antipasto € 13
Burrata, presunto de parma, tomates datterini, manjeriçã & pão torrado
Burrata, parma ham, datterini tomatoes, basil & toasted artisan bread

PASTA

Penne alla Vodka € 12.50
Molho de tomate, cebola, piri piri, vodka, natas & parmesão
Tomato sauce, onion, chilli, vodka, cream & parmesan

Gnocchi Pepperoni € 14
Salame piccante, molho de tomate, parmesão & piri-piri
Spicy salami, tomato sauce, parmesan & chilli

Spaghetti al Ragú ½ € 8.50 € 13
A clássica bolonhesa, a nossa receita transmitiu-se de geração em geração
The classic bolognese sauce, our recipe has been passed down from generations of Italian nonne

Ravioli Toscani € 14
Ravioli de ricotta & espinafres c. natas & bacon
Ricotta & spinach ravioli w. cream & bacon

Spaghetti Carbonara ½ € 8.50 € 13
Esqueçam o bacon e as natas, esta é autentica - guanciale de Roma, gema de ovo, queijo pecorino & pimenta preta
Forget bacon and cream, this is the real deal - Rome guanciale, yolk, pecorino cheese & black pepper

Tagliatelle Mari & Monti € 14.50
Camarões, cogumelos, molho de tomate, legumes do dia & natas
Prawns, mushrooms, tomato sauce, vegetables of the day & cream

Ravioli Vesuvio € 14
Ravioli de ricotta & espinafres salteados com tomate fresco e mozzarella di búfala
Ricotta & spinach ravioli sautéed with fresh tomato & mozzarella di búfala

Penne al Pesto € 12.50
Manjeriçã, parmesão, nozes, amêndoas, alho & azeite
Basil, parmesan, walnuts, almonds, garlic & olive oil

Spaghetti al Pomodoro ½ € 8 € 11.70
O nosso molho de tomate classico c. manjeriçã da horta
Our classic pomodoro sauce made w. basil from our herb garden

OTHER GOODIES

Filetto al Pesto

€ 19

Bife de vazia mal passada, rúcula, pesto, nozes & parmesão
Searched sirloin steak, rocket, pesto, walnuts & parmesan

Risotto ai Porcini

€ 15

O nosso risotto de porcini clássico, com um toque Português - redução de vinho do porto
Our classic porcini risotto, with a Portuguese twist - reduced port wine sauce

Lasagna

€ 13

Massa de lasagna fresca, bolonhesa, béchamel & mozzarella
Fresh lasagna pasta sheets, ragú, bechamel & mozzarella

BBQ Burger

€ 12

Carne 100% Angus com molho defumado de bbq, cebolas, bacon & cheddar
A smokey 100% Angus burger with bbq sauce, onions, bacon & cheddar

Filetto al Pepe

€ 19

Bife de vazia com o nosso molho de pimenta preta & rosa
Sirloin steak with our homemade black & pink pepper sauce

Caprese

€ 12

Mozzarella de búfala, mix de alface e rúcula, tomate, vinagre balsâmico, azeite de pesto & bruschetta de alho
Búfala mozzarella, mixed green salad, tomatoes, balsamic vinegar, pesto olive oil & garlic bruschetta

Cesar Salad

€ 11

Frango, bacon, mix de alface, parmesão & o nosso molho cesar caseiro
Chicken, bacon, mixed green salad, parmesan shavings & our homemade cesar sauce

SIDES

Insalata Piccolina

€ 4

Mix de alface c. tomate datterini, vinagre balsâmico & parmesão
Mixed green salad w. datterini tomatoes, balsamic vinegar & parmesan cheese

Fries

€ 3.90

Batatas fritas com sal aromático & maionese de alho
French fries with homemade spiced salt & aioli mayo

PIZZA

Margherita

€ 11.50

Fior di latte*, molho de tomate & manjeriçã
Fior di latte*, tomato sauce & basil

Fichi & Prosciutto

€ 14.90

Fior di latte*, molho de tomate, figos marinados, presunto san daniele & rúcula
Fior di latte*, tomato sauce, marinated local figs, san daniele ham & rocket

BBQ Chicken

€ 15

Fior di latte*, molho bbq, molho de tomate, cebola roxa, frango & coentros
Fior di latte*, bbq sauce, tomato sauce, red onions, grilled chicken & cilantro

Hawaii

€ 14.90

Fior di latte*, molho de tomate, bacon, ananás, frango & caril em pó
Fior di latte*, tomato sauce, bacon, pineapple, chicken & curry powder

Tartufata

€ 16.90

Fior di latte*, molho de tomate, cogumelos, ovo & molho de trufas
Fior di latte*, tomato sauce, mushrooms, egg & truffle sauce

Burrata & Pesto

€ 15

Fior di latte*, molho de tomate, burrata, azeite de pesto, presunto de parma & parmesão
Fior di latte*, tomato sauce, burrata, pesto olive oil, parma ham & parmesan

Diavola

€ 14.90

Fior di latte*, molho de tomate, salame picante & cebola caramelizada
Fior di latte*, tomato sauce, spicy pepperoni & caramelised onions

Capricciosa

€ 14

Fior di latte*, molho de tomate, fiambre, alcachofras, cogumelos & ovo
Fior di latte*, tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms & egg

Vegetariana

€ 13.20

Fior di latte*, molho de tomate, cebola caramelizada, courgette, cogumelos, berinjela & espinafres
Fior di latte*, tomato sauce, caramelised onions, grilled zucchini, mushrooms, aubergine & spinach

Prosciutto & Funghi

€ 13.50

Fior di latte*, molho de tomate, fiambre & cogumelos
Fior di latte*, tomato sauce, ham & mushrooms

Gamberi

€ 14.90

Fior di latte*, molho de tomate, camarões, manteiga de alho & coentros
Fior di latte*, tomato sauce, prawns, garlic butter & cilantro

Tonno

€ 13.50

Fior di latte*, molho de tomate, refogado de atum, azeitonas inteiras & cebolas
Fior di latte*, tomato sauce, tonno ragu, un-pitted olives & onions

Extras

Cebola / Alho / Manjeriçã / Azeitonas	€ 0.50
Anchovas / Alcaparras / Legumes / Frutas	€ 1
Bacon / Cogumelos / Ovo	€ 1.50
Fiambre / Atum / Camarão / Pesto / Frango / Figs	€ 2.50
Mozzarella di Bufala / Pepperoni	€ 2.50
Prosciutto Crudo / Rúcula	€ 2.50
Ragú / Burrata / Fior di Latte* / Creme de Trufas	€ 3

* Em caso de rutura de stock será substituído por mozzarella / In case of missing stock, it will be replaced by mozzarella
Espera mínima pela comida: 20 minutos / Minimum waiting time for food: 20 minutes
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor / V.A.T. Included

DESSERT		CREPES	
Tiramisú € 5.80 O clássico. Significado "Leva-me para cima" <i>The classic. Meaning meaning "cheer me up"</i>		Donatella € 6.90 c. Molho de chocolate & avelãs w. <i>Chocolate & hazelnut sauce</i>	
Chocolate Cake € 6.50 Bolo de chocolate sem farinha com 65% de cacau cru c. uma bola de gelado <i>Flourless chocolate cake with 65% raw cocoa w. one scoop of ice cream</i>		Valentina € 7.50 c. Molho de chocolate & avelãs + uma bola de gelado w. <i>Chocolate & hazelnut sauce + one scoop of ice cream</i>	
Dessert of the day € 6.50 O nosso doce do dia. Pergunte ao nosso staff <i>Our daily dose of sweetness. Ask our waiting staff</i>		Olivia € 7.70 c. Banana, molho de chocolate & avelãs e natas caseiras w. <i>Banana, chocolate & hazelnut sauce and whipped cream</i>	
		Stella € 8.50 c. Morangos, molho de chocolate & avelãs e natas caseiras w. <i>Strawberries, chocolate & hazelnut sauce and whipped cream</i>	

ICE CREAM	
Cookie Monster € 7.50 Gelado de chocolate e baunilha, molho de chocolate & avelãs, bolacha partida e natas caseiras <i>Chocolate and vanilla ice cream, chocolate & hazelnut sauce, crumbled cookies and whipped cream</i>	
Algarvia € 7.90 Gelado de baunilha e avelã, molho de chocolate & avelãs, frutos secos variados e natas caseiras <i>Vanilla and hazelnut ice cream, chocolate & hazelnut sauce, dry fruits and whipped cream</i>	
Banana Split € 7.50 Gelado de baunilha, chocolate e morango, banana, natas caseiras e cerejas amarelas <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream and black cherries</i>	
Fragolata € 7.80 Gelado de baunilha, morangos, molho de morango e natas caseiras <i>Vanilla ice cream, strawberries, strawberry sauce and whipped cream</i>	
Tropical € 7.50 Gelado de fruta á escolha, fruta do dia e natas caseiras <i>Mixed fruit ice cream of your choice, fresh fruit and whipped cream</i>	
Spaghetti Ice € 7.50 Gelado de baunilha, cerejas amarelas, côco ralado e natas caseiras <i>Vanilla ice cream, amarena cherries, coconut shavings and whipped cream</i>	
Affogato € 7.50 Café, baunilha, chocolate, cerejas amarena ou amaretto di saronno <i>Coffee, vanilla, chocolate, amarena cherry, or amaretto di saronno</i>	
Posh € 8.20 Baileys, gelado de chocolate e avelã, molho de chocolate & avelãs, cookies e chantilly <i>Baileys, chocolate and hazelnut ice cream, chocolate & hazelnut sauce sauce, cookies and whipped cream</i>	

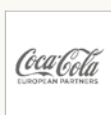
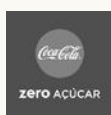
MAKE YOUR OWN		TOPPINGS	
1 Bola (scoop) + 2 Toppings € 4.60		Molho de chocolate & avelãs <i>Chocolate & hazelnut sauce</i>	
2 Bolas (scoops) + 2 Toppings € 5.70		Sprinkles <i>Sprinkles</i>	
3 Bolas (scoops) + 3 Toppings € 7.20		Frutos secos variados <i>Dry fruits</i>	
		Molho de fruta <i>Fruit syrup</i>	
		Manteiga de Amendoim <i>Peanut butter</i>	
		Chantilly caseiro <i>Homemade whipped cream</i> + € 0.40	

DRINKS			HOT DRINKS						
Sumo de Laranja <i>Orange juice</i>		€ 4	Expresso		€ 1.70				
Sumo de fruta sazonal <i>Seasonal fruit juice</i>		€ 4.50	Descafeinado		€ 1.80				
Água <i>Water</i>	50cl	€ 2.50	Americano		€ 2.60				
Pedras <i>Sparkling water</i>	25cl	€ 1.80	Cappuccino		€ 3				
San Pellegrino	75cl	€ 5.50	Latte		€ 3				
Milkshake		€ 4.50	Ice Latte		€ 3				
Frappé		€ 6	Macchiato		€ 1.80				
Refrigerante de lata <i>Soft drinks</i>	33cl	€ 3	Tea		€ 2.60				
			Hot Chocolate		€ 4.20				
BEERS			COCKTAILS						
Draft Beer	20cl	€ 2.50	50cl	€ 4.50	Martini	€ 5.50			
Cerveja Nacional em Garrafa	33cl	€ 3	Aperol Spritz	€ 8					
Corona	33cl	€ 4	Margarita	€ 8					
Peroni Nastro Azzurro	33cl	€ 4	Gin Tonic	€ 8					
Stout	33cl	€ 3	Mimosa	€ 5.50					
			Mango Daiquiri	€ 8					
			Piña Colada	€ 8					
			Lamborghini Lemon	€ 8					
			Sangria	50cl	€ 13	100cl	€ 21		
DIGESTIVES			RED WINES						
Grappa		€ 7	Capriccio Red	20cl	€ 4.70	75cl	€ 16		
Limoncello		€ 5.50	Cortes de Cima Dois Terroirs			75cl	€ 20		
Sambuca		€ 8	Duas Quintas			75cl	€ 23		
Brandy		€ 6	Quinta do Carmo			75cl	€ 42		
Amaretto di Saronno		€ 8	Crasto Superior			75cl	€ 33		
			Piloto (Cabernet Sauvignon)	20cl	€ 5.50	75cl	€ 23		
			Chianti Vernailo (DOCG)	20cl	€ 5.20	75cl	€ 20		
			Brunello			75cl	€ 75		
			Amarone			75cl	€ 60		
WHITE WINES			ROSÉ WINES						
Capriccio White	20cl	€ 4.70	75cl	€ 16	Capriccio Rosé	20cl	€ 4.70	75cl	€ 16
Bishop's Leap	20cl	€ 5.50	75cl	€ 21.50	Mateus	37,5cl	€ 13	75cl	€ 18
Armani (Pinot Grigio)			75cl	€ 23	Lacrau (Dry)			75cl	€ 17
Planalto	37,5cl	€ 4.70	75cl	€ 21					
Monólogo (Bio, Chardonnay)			75cl	€ 18.50					
Lacrau (Sauvignon Blanc)	20cl	€ 5	75cl	€ 15					
Duas Quintas			75cl	€ 19.50					
Frascati			75cl	€ 18.50					
GREEN WINES			CHAMPAGNE & SPARKLING WINES						
Allo Soalheiro (Alvarinho)		75cl	€ 17	Prosecco	18cl	€ 5	75cl	€ 25	
Quinta da Aveleda		75cl	€ 18.50	Môët Chandon			75cl	€ 75	
				Veuve Cliquot			75cl	€ 75	
				Raposeira			75cl	€ 20	

=CAPRICCIO



find us on
facebook



"Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor / V.A.T. Included"

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo Cliente ou por este for inutilizado"

Temos disponível para consulta a listagem de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares

We have available the list of products and substances that may provoke allergies or intolerances

O USO DA ESPLANADA ABERTA OBRIGA AO CONSUMO MÍNIMO DE 1 BEBIDA POR PESSOA
THE USE OF THE TERRACE COMPELS TO THE MINIMUM CONSUMPTION OF 1 DRINK PER PERSON