

# =CAPRICCIO

est. 1989

## STARTERS

<b>Burrata &amp; Schiacciata</b> Burrata, schiacciata caseira, tomate cherry & manjeriçao <i>Burrata, homemade schiacciata bread, cherry tomatoes &amp; basil</i>	€ 11.50
<b>Mozzarella Sticks</b> Palitos de queijo mozzarella c. molho bbq <i>Deepfried mozzarella sticks w. bbq sauce</i>	€ 7
<b>Bruschetta Rústica</b> Pão caseiro, manteiga de alho, mozzarella di búfala, tomates datterini assados a fogo lento & azeite de pesto <i>Artisan bread, garlic butter, mozzarella di búfala, slow roasted datterini tomatoes &amp; pesto olive oil</i>	€ 7.50
<b>Bruschetta Diavola</b> Pão caseiro, nduja salame picante, mozzarella & coentros <i>Artisan bread, nduja spicy pepperoni, mozzarella &amp; coriander</i>	€ 6.80
<b>Antipasto (2px)</b> Burrata, enchidos e queijos italianos com focaccia caseira e azeitonas <i>Burrata, mixed italian cured meats and cheeses, focaccia and olives</i>	€ 18
<b>Pane all'Aglio</b> Pão de pizza c. manteiga de alho, mozzarella & oregãos <i>Garlic pizza bread w. mozzarella &amp; oregano</i>	½ € 5.50 € 8.90
<b>Gamberi al Brandy</b> Camarões flambé c. brandy, piri-piri & pão caseiro torrado <i>Prawns flambé w. brandy, chilly &amp; toasted artisan bread</i>	€ 14.50

## OTHER GOODIES

<b>Filetto al Pesto / Filetto Woronoff</b> Bife do lombo, com molho pesto ou molho woronoff e com ovo frito. Servido com batata frita <i>Sirloin steak, with pesto sauce or woronoff sauce and a fried egg. With a side of fries</i>	€ 23
<b>Polipo Tarantino</b> Polvo grelhado com batatas esmagadas com salsa e alho, tomate cherry, cebola roxa e queijo burrata <i>Grilled octopus with crushed potatoes with parsley and garlic, cherry tomatoes, red onion and burrata cheese</i>	€ 17.50
<b>Risotto Gamberi</b> Risotto com camarões e raspas de citrinos <i>Prawn risotto with citrus zest</i>	€ 18
<b>Lasagna</b> Massa de lasagna fresca, ragú, béchamel & mozzarella <i>Fresh lasagna pasta sheets, ragú, bechamel &amp; mozzarella</i>	€ 15
<b>Bochechas de Porco</b> Bochechas de porco cozidas a fogo lento em vinho branco com puré de batata e lentilhas fritas <i>Slow cooked pork cheeks in white wine with mashed potatoes and fried lentils</i>	€ 15.50
<b>Caprese Salad</b> Mozzarella di búfala, mix de alface, tomate, vinagre balsâmico, azeite de pesto & focaccia <i>Búfala mozzarella, mixed green salad, tomatoes, balsamic vinegar, pesto olive oil &amp; focaccia</i>	€ 15.50
<b>Classic Caesar Salad</b> + Bacon € 2 € 14 Frango grelhado, mix de alface, parmesão, croutons caseiros e molho caesar <i>Grilled Chicken, mixed green salad, parmesan, homemade croutons and caesar sauce</i>	€ 14
<b>Smoked Salmon &amp; Quinoa Salad</b> Mix de alface, quinoa, salmão fumado, cebolinho, azeitonas e sementes de sésamo pretas com molho de mostarda, limão e soja <i>Mixed green salad, quinoa, smoked salmon, green onion, olives and black sesame seeds with a mustard lemon and soy sauce dressing</i>	€ 16.90

## PASTA

<b>Gnocchi Pepperoni</b> Gnocchis frescos caseiros c. salame picante, molho de tomate, parmesão & piri-piri <i>Homemade gnocchi w. spicy salami, tomato sauce, parmesan &amp; piri-piri</i>	€ 16
<b>Pappardelle Tartufate</b> Pappardelle c. cogumelos, natas, creme de trufas e parmesão <i>Pappardelle w. mushrooms in our creamy truffle sauce w. parmesan</i>	€ 19.50
<b>Spaghetti al Ragú</b> A clássica bolonhesa, a nossa receita transmitiu-se de geração em geração <i>The classic bolognese sauce, our recipe has been passed down from generations of Italian nonne</i>	½ € 9.80 € 15
<b>Ravioli Toscani</b> Ravioli frescos caseiros de ricotta & espinafres c. natas & pancetta fiurucci <i>Fresh ravioli w. ricotta &amp; spinach w. cream &amp; pancetta fiurucci</i>	€ 16.50
<b>Mezzi Paccheri Carbonara</b> Esqueçam o bacon e as natas, esta é autêntica - guanciale de Roma, gema de ovo, queijo pecorino & pimenta preta <i>Forget bacon and cream, this is the real deal - Rome guanciale, yolk, pecorino cheese &amp; black pepper</i>	½ € 9.80 € 15
<b>Linguine ai Gamberi</b> Camarão, tomate cherry & molho de tomate <i>Prawns, cherry tomatoes &amp; tomato sauce</i>	€ 17.50
<b>Ravioli Vesuvio</b> Ravioli frescos caseiros de ricotta & espinafres salteados com tomate fresco e mozzarella di búfala <i>Fresh ravioli w. ricotta &amp; spinach sautéed with fresh tomato &amp; mozzarella di búfala</i>	€ 16.50
<b>Strangola Preti al Pesto</b> Massa fresca caseira com o nosso pesto de manjeriçao, alho, nozes e amendoas <i>Fresh pasta with our pesto sauce with basil, garlic, walnuts and almonds</i>	€ 14.40
<b>Pomodoro</b> O nosso molho de tomate clássico c. manjeriçao da horta <i>Our classic pomodoro sauce made w. basil from our herb garden</i>	½ € 8 € 12

## SIDES

<b>Focaccia</b> Pão italiano caseiro c. ervas aromáticas e flôr de sal <i>Italian homemade bread w. herbs and local flaky salt</i>	€ 5.50
<b>Insalata</b> Mix de alface, tomate, cebola e oregãos <i>Mixed green salad, tomatoes, onions &amp; oregano</i>	½ € 5.20 € 9.50
<b>Fries</b> Batatas fritas com sal aromático, paprika & maionese de alho <i>French fries with homemade spiced salt, paprika &amp; aioli mayo</i>	€ 4.90

## PIZZA

<b>Margherita</b> Mozzarella, molho de tomate & manjeriçao <i>Mozzarella, tomato sauce &amp; basil</i>	€ 11.50	<b>Alto Adige</b> Mozzarella, molho de tomate, gorgonzola, cogumelos & presunto "speck" <i>Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, mushrooms &amp; speck ham</i>	€ 16.10
<b>Fichi e Prosciutto</b> Mozzarella, molho de tomate, figos marinados, presunto san danielle & rúcula <i>Mozzarella, tomato sauce, marinated local figs, san danielle ham &amp; rocket</i>	€ 16.90	<b>Capricciosa</b> Mozzarella, molho de tomate, fiambre, alcachofras, cogumelos & ovo <i>Mozzarella, tomato sauce, ham, artichokes, mushrooms &amp; egg</i>	€ 16.10
<b>BBQ Chicken</b> Mozzarella, molho bbq, molho de tomate, cebola roxa, frango & coentros <i>Mozzarella, bbq sauce, tomato sauce, red onions, grilled chicken &amp; cilantro</i>	€ 16.70	<b>Vegetariana</b> Mozzarella, molho de tomate, cebola caramelizada, courgette, cogumelos, beringela & espinafres <i>Mozzarella, tomato sauce, caramelised onions, grilled zucchini, mushrooms, aubergine &amp; spinach</i>	€ 15.50
<b>Hawaii</b> Mozzarella, molho de tomate, bacon & ananás <i>Mozzarella, tomato sauce, bacon &amp; pineapple</i>	€ 16.90	<b>Prosciutto &amp; Funghi</b> Mozzarella, molho de tomate, fiambre & cogumelos <i>Mozzarella, tomato sauce, ham &amp; mushrooms</i>	€ 15.50
<b>Tartufata</b> Mozzarella, molho de tomate, cogumelos, ovo & creme de trufas <i>Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, egg &amp; truffle sauce</i>	€ 19.40	<b>Gamberi</b> Mozzarella, molho de tomate, camarões, manteiga de alho & coentros <i>Mozzarella, tomato sauce, prawns, garlic butter &amp; cilantro</i>	€ 17.10
<b>Burrata &amp; Pesto</b> Mozzarella, molho de tomate, burrata, azeite de pesto, presunto de parma & parmesão <i>Mozzarella, tomato sauce, burrata, pesto olive oil, parma ham &amp; parmesan</i>	€ 16.90	<b>Tonno</b> Mozzarella, molho de tomate, refogado de atum, azeitonas inteiras & cebolas <i>Mozzarella, tomato sauce, tonno ragu, un-pitted olives &amp; onions</i>	€ 15.10
<b>Diavola</b> Mozzarella, molho de tomate, salame picante & cebola caramelizada <i>Mozzarella, tomato sauce, spicy pepperoni &amp; caramelised onion</i>	€ 16.90		
<b>Carbonara</b> Mozzarella, molho de tomate, ovo, parmesão, pancetta e pimenta preta <i>Mozzarella, tomato sauce, egg, parmesan, pancetta and black pepper</i>	€ 15.50		

Espera mínima pela comida: 20 minutos / Minimum waiting time for food: 20 minutes

### Extras

Cebola / Alho / Manjeriçao / Azeitonas	€ 0.80
Anchovas / Alcaparras / Legumes / Frutas	€ 1.20
Bacon / Cogumelos / Ovo	€ 1.80
Fiambre / Frango / Atum / Pesto	€ 2.20
Mozzarella di búfala / Pepperoni / Figos / Rúcula	€ 2.80
Ragú / Burrata / Creme de Trufas	€ 3.30
Prosciutto Crudo / Speck / Camarão	€ 3.30

## DESSERT

**Tiramisú** € 6.60  
O clássico. Significado "Leva-me para cima"  
*The classic. Meaning meaning "cheer me up"*

**Chocolate Cake** € 7.50  
Bolo de chocolate com 65% de cacau cru  
c. uma bola de gelado  
*Chocolate cake with 65% raw cocoa  
w. one scoop of ice cream*

**Brownie of the Day** € 6.60  
Brownie do dia + bola de gelado  
*Brownie special + ice cream scoop* + € 0.90  
+ € 0.90

## CREPES

**Greta** € 6.50  
c. Açúcar & canela  
w. Sugar & cinnamon

**Donatella** € 8  
c. Molho de chocolate & avelã  
w. Chocolate & hazelnut sauce

**Valentina** € 8.50  
c. Molho de chocolate & avelã + uma bola de gelado  
w. Chocolate & hazelnut sauce + one scoop of ice cream

**Olivia** € 8.90  
c. Banana, molho de chocolate & avelã e natas caseiras  
w. Banana, chocolate & hazelnut sauce and whipped cream

**Stella** € 9.90  
c. Morangos, molho de chocolate & avelã e natas caseiras  
w. Strawberries, chocolate & hazelnut sauce and whipped cream

### Extras

Bola de gelado € 2.20

Fruta € 2

Topping € 1.30

## ICE CREAM

**Cookie Monster** € 10  
Gelado de chocolate e baunilha, molho de chocolate & avelã, bolacha partida e natas caseiras  
*Chocolate and vanilla ice cream, chocolate & hazelnut sauce, crumbled cookies and whipped cream*

**Algarvia** € 10  
Gelado de baunilha e avelã, molho de chocolate & avelã, frutos secos variados e natas caseiras  
*Vanilla and hazelnut ice cream, chocolate & hazelnut sauce, dry fruits and whipped cream*

**Banana Split** € 10  
Gelado de baunilha, chocolate e morango, banana, natas caseiras e cerejas amarelas  
*Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana, whipped cream and black cherries*

**Fragolata** € 11  
Gelado de baunilha, morangos, molho de morango e natas caseiras  
*Vanilla ice cream, strawberries, strawberry sauce and whipped cream*

**Tropical** € 10  
Gelado de fruta à escolha, fruta do dia e natas caseiras  
*Mixed fruit ice cream of your choice, fresh fruit and whipped cream*

**Spaghetti Ice** € 10  
Gelado de baunilha, cerejas amarelas, côco ralado e natas caseiras  
*Vanilla ice cream, amarena cherries, coconut shavings and whipped cream*

**Affogato** € 10  
Escolher entre: Café, baunilha, chocolate, cerejas amarela ou amaretto di saronno  
*Choose between: Coffee, vanilla, chocolate, amarena cherry, or amaretto di saronno*

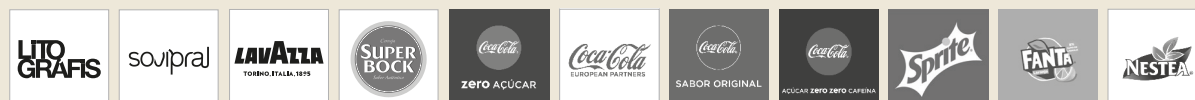
**Posh** € 11  
Baileys, gelado de chocolate e avelã, molho de chocolate & avelã, cookies e chantilly  
*Baileys, chocolate and hazelnut ice cream, chocolate & hazelnut sauce sauce, cookies and whipped cream*

A **Capriccio** é influenciada pelas raízes italianas da nossa família, e a nossa abordagem guiada pela utilização de produtos portugueses.

Os nossos produtores fornecem-nos especiarias, frutas e legumes locais, e as nossas carnes são criadas e alimentadas no Alentejo.

**Capriccio's** cooking is influenced by our family's Italian roots & our approach is guided by our sourcing of Portuguese produce.

Our local grower supplies our herbs, fruits and vegetables. We source cattle and pork from our personal butcher, bred and grass fed in the Portuguese countryside.



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

"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