

# LIMA

CUCINA & COCKTAILS

## ZUPPE

### ZUPPA DI MARE

Creme de lavagante e camarão da costa  
*Lobster and local prawns velouté*

### ZUPPA DI POMODORO

Creme de tomate com crocante de alho  
*Tomato soup garnished with garlic cracker*

## ANTIPASTI

### ANTIPASTI

Seleção de charcutaria Italiana tradicional  
*A selection of fine Italian charcuterie*

### VITELLO TONNATO

Carpaccio de novilho com rúcula e parmesão  
*Beef carpaccio with arugula and parmesan*

### CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio de salmão com alcaparras e esferas de gengibre  
*Salmon carpaccio with caper and ginger spherifications*

### CARPACCIO DI MERLUZZO

Carpaccio de bacalhau com laranja e trufas  
*Codfish carpaccio with orange and truffles*

### PROSCIUTTO & MELONE

Presunto parma e meloa cantaloupe  
*Prosciutto and cantaloupe*

### BURRATA DI ANDRIA

Burrata de Andria, tomate marinado e pesto de manjeriçã  
*Burrata di andria, marinated tomato and basil pesto*

## PASTA

### TORTELLINI NERI

Tortellini nero de salmão e molho de crustáceos  
*Salmon tortellini nero and crustaceans sauce*

### TORTELLINI DI BARBABIETOLA

Tortellini de beterraba e requeijão  
*Beetroot and cottage cheese tortellini*

### TORTELLINI VERDI

Tortellini verde com espinafres e ricotta  
*Green tortellini with spinach and ricotta*

### CARBONARA

Soffi di vento carbonara  
*Soffi di vento carbonara*

### QUADRONI DI ARAGOSTA

Quadroni de lagosta e caranguejo  
*Lobster and crab quadroni*

### BOLOGNESE

Linguini bolognese  
*Linguini bolognese*

### LASAGNE

Lasanha bolonhesa  
*Lasagne bolognese*

14

10

14

17

16

15

12

18

21

18

18

18

20

19

21

## PRINCIPALE

GAMBERO TIGRE	37
<i>Camarão tigre grelhado, molho chimichurri, arrabiata e alcaparras</i> <i>Grilled tiger prawn, chimichurri sauce, arrabiata and capers</i>	
LONZA DI SALMONE	29
<i>Lombo de salmão com risotto de citrinos</i> <i>Salmon with citrus fruit risotto</i>	
SPIGOLA	29
<i>Robalo, gnocci de tomate e manjeriçao e salada de funcho</i> <i>Seabass, tomato and basil gnocci and fennel salad</i>	
PETTO DI POLLO	27
<i>Peito de frango recheado com presunto e gorgonzola</i> <i>Chicken breast with prosciutto and gorgonzola filling</i>	
AGNELLO	31
<i>Lombinho de borrego, polenta grelhada e molho de hortelã</i> <i>Lamb loin, grilled polenta and peppermint sauce</i>	
VITELLO	33
<i>Medalhão de novilho, pancetta, esmagada de batata e molho de cogumelos</i> <i>Beef medalion, pancetta, mashed potato and mushrooms sauce</i>	

## PIZZE

MARGHERITA	14
QUATTRO FORMAGGI	16
FUNGHI E PROSCIUTTO	16
PEPERONI	16
CALZONE	16
VEGETARIANA	16

## RISOTTO

FUNGHI	24
<i>Cogumelos selvagens</i> <i>Wild mushrooms</i>	
GAMBERI	32
<i>Carabineiro</i> <i>Scarlet prawn</i>	
ALLA MILANESE	21
<i>Milanesa</i> <i>Milanese</i>	
<h2>DOLCI</h2>	
PISTACCHIO E LAMPONE	8
<i>Texturas de pistáchio e framboesa</i> <i>Pistache and raspberry textures</i>	
PROFITEROLE	8
<i>Profiterole com ganache de manjeriçao e chocolate quente</i> <i>Basil profiterole and hot dark chocolate</i>	
TIRAMISÙ	8
FORMAGGI ITALIANI	18
<i>Seleção de queijos italianos</i> <i>Italian cheese selection</i>	