

## MENU VEGETARIANO

### ENTRADAS

Tempura de courgettes orgânicas  
com molho sweet chili e manga  
9.00

Salada de beterraba, funcho,  
rúcula e laranja  
9.50

Bruschetta com tomate rosa,  
manjeriço e limão  
9.00

### PRATOS PRINCIPAIS

Gnocci de batata, tomate-cereja assado,  
espinafres e tomilho-limão  
21.00

Rigatoni com manjeriço, tomate San Marzano  
e molho sobrise de cebola  
23.00

Polenta cremosa com legumes assados  
da Quinta Farm  
21.00

### SOBREMESAS

Sorvete de limão e manjeriço  
com frutos silvestres  
8.50



## VEGETARIAN MENU

### STARTERS

Tempura of organic courgettes,  
sweet chilli and mango sauce  
9.00

Beetroot, fennel,  
rocket and orange salad  
9.50

Bruschetta with pink tomatoes  
and lemon basil  
9.00

### MAIN COURSES

Potato gnocchi, roast cherry tomatoes,  
spinach and lemon thyme  
21.00

Rigatoni basil, San Marzano tomatoes  
and onion soubise  
23.00

Soft Polenta with roast vegetables  
from Quinta Farm  
21.00

### DESSERTS

Lemon and basil sorbet  
with fresh berries  
8.50

