



## COUVERT

FOCACCIA DE FERMENTAÇÃO LENTA  
TARAMASALATA | 7  
MANTEIGA DE OVELHA

## ANTIPASTI

OSTRAS DE SETÚBAL (1/6 UNI) | 3/16  
EMPADINHAS DE COZIDO  
À PORTUGUESA (3 UNI) | 7,5  
PRATO PRESUNTO IBÉRICO DE PORCO  
PRETO 100% BOLOTA | 15

BIFE TÁRTARO COM GEMA  
CONFITADA | 13,5

TEMPURA DE VEGETAIS DA HORTA | 8,5




COGUMELOS PLEUROTUS FUMADOS,  
TOPINAMBUR E GEMA CONFITADA | 11

BURRATA E VEGETAIS DA HORTA  
NO CARVÃO | 12,5

## PRIMI

PICI CACIO E PEPE | 14,5  
GNOCCHI COM RABO DE BOI  
NO FORNO | 18,5  
CARBONARA DE PORCO PRETO E  
GUANCIALE | 16,5   
RAVIOLI DE CAMARÃO E BERBIGÃO  
COM MOLHO DE MANTEIGA | 17,5   
ARROZ CARNAROLI DE POLVO  
COM POLVO GRElhADO | 20  
ARROZ DE FORNO 'TERRA E MAR' COM  
CAMARÃO E POJADOURO | 21   
MASSADA DE PEIXE À PROVINCIA | 18  
RISOTTO ALLA MILANESE COM  
COGUMELOS PLEUROTUS FUMADOS | 15  
TAGLIOLINI, TRUFA, GEMA  
CONFITADA E PARMESÃO | 21  
RAVIOLI DE ESPINAFRES E QUEIJO  
DE CABRA NACIONAL, CEBOLA E  
NOZES | 18,5

## SECONDI

TRANCHE DE CORVINA COM POLENTA  
CREMOSA DE CAMARÃO | 25,5  
BIFE DE ESPADARTE COM MOLHO DE  
MANTEIGA E PURÉ CREMOSO DE AIPO  
BOLA | 23   
TAGLIATA DE VACA ALENTEJANA E  
GREMOLATA DE ERVAS | 19   
SALTIMBOCCA DE PORCO NACIONAL E  
PRESUNTO DE PORCO PRETO DOP | 18,5  
BIFE DO LOMBO COM MOLHO  
À PROVINCIA | 26 

## INSALATE

SALADA DE ABÓBORA E LEGUMES  
ASSADOS, GRÃO DE BICO,  
AMÊNDOA E MOLHO ROMESCO | 11   
SALADA NIÇOISE DE ESPADARTE,  
FOLHAS VERDES, OVO E MOLHO  
VINAGRETE | 16,5 

## PIZZE

MARGHERITA | 14  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Mozarela de Búfala DOP e Manjeriçã  
BURRATA E 'NDUJA | 15,5  
Tomate Fumado, Burrata, 'Nduja,  
Acelgas e Manjeriçã  
COGUMELOS PLEUROTUS E TRUFA | 18  
Mozarela Fior di Latte, Cogumelos Pleurotus  
Fumados, Trufa, Guanciale e Sálvia  
4 QUEIJOS | 16  
Mozarela Fior di Latte, Veludo de Cabra,  
Queijo Azul e Queijo Grande do Viso  
PRESUNTO DE PORCO PRETO E RÚCULA | 16,5  
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Rúcula e  
Presunto de Porco Preto DOP

## CONTORNI

BATATAS FRITAS COM ALHO E SÁLVIA | 4  
SALADA DA NOSSA HORTA | 4  
ACELGAS SALTEADAS COM ANCHOVAS | 4

## DOLCI

BOLO DE CHOCOLATE, CAMELO SALGADO E MASCARPONE | 7,5  
TIRAMISÙ | 7,5  
ZABAIONE DE MAÇÃ, FARÓFIAS E CRUMBLE DE NOZES | 6,5  
RABANADA COM CAFÉ AFFOGATTO | 10,5

## PROVINCIA

CUCINA. RURALE. URBANA

SOMOS FEITOS DA MISTURA DE PRODUTOS  
DO CAMPO E A COZINHA DA CIDADE. COM  
A NOSSA HORTA, ENCURTAMOS DISTÂNCIAS  
E CRIAMOS UMA NOVA TERRA.  
UMA NOVA PROVÍNCIA.



BIRRA  
MORETTI



# COUVERT

**HOMEMADE FOCACCIA**  
**TARAMASALATA** | 7  
**ARTISANAL SHEEP BUTTER**

# ANTIPASTI

**OYSTERS FROM SETÚBAL (1/6 UNI)** | 3/16  
**MINI 'COZIDO À PORTUGUESA' PIES (3 UNI)** | 7,5  
**STEAK TARTAR WITH CONFIT EGG YOLK** | 13,5

**BLACK IBERIAN PIG JAMÓN** | 15  
**SEASONAL VEGETABLE TEMPURA** | 8,5  
**SMOKED PLEUROTUS MUSHROOMS, JERUSALEM ARTICHOKE AND CONFIT EGG YOLK** | 11  
**BURRATA AND CHARCOAL-GRILLED VEGGIES** | 12,5

# PRIMI

**PICI CACIO E PEPE** | 14,5  
**GNOCCHI WITH BRAISED OXTAIL** | 18,5  
**IBERIAN BLACK PORK AND GUANCIALE CARBONARA** | 16,5 **NEW**  
**SHRIMP AND COCKLE RAVIOLI WITH BEURRE BLANC SAUCE** | 17,5 **NEW**  
**OCTOPUS CARNAROLI RICE WITH GRILLED OCTOPUS** | 20  
**SURF AND TURF OVEN BAKED RICE WITH SHRIMP AND BEEF** | 21 **NEW**  
**FISH AND SEAFOOD GNOCHETTI** | 18  
**RISOTTO ALLA MILANESE WITH SMOKED PLEUROTUS MUSHROOMS** | 15  
**TAGLIOLINI, TRUFFLE, CONFIT EGG YOLK AND PARMESAN** | 21  
**SPINACH AND PORTUGUESE GOAT CHEESE RAVIOLI, ONION PURÉE AND WALNUTS** | 18,5

# SECONDI

**CORVINA LOIN WITH SHRIMP AND SAFFRON CREAMY POLENTA** | 25,5  
**SWORDFISH STEAK WITH BEURRE BLANC SAUCE AND CELERIAC PURÉE** | 23 **NEW**  
**BEEF TAGLIATA WITH GREMOLATA SAUCE** | 19 **NEW**  
**PORTUGUESE PORK SALTIMBOCCA AND BLACK PIG PROSCIUTTO** | 18,5  
**SIRLOIN STEAK WITH PROVINCIA SAUCE** | 26 **NEW**

# INSALATE

**ROASTED PUMPKIN AND VEGETABLES, CHICKPEAS, ALMOND AND ROMESCO SAUCE SALAD** | 11 **NEW**  
**NIÇOISE SALAD WITH SWORDFISH, GREEN LEAVES, EGG AND VINAIGRETTE SAUCE** | 16,5 **NEW**

# PIZZE

**MARGHERITA** | 14  
 Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala DOP and Basil  
**BURRATA AND 'NDUJA** | 15,5  
 Smoked Tomato, Burrata, 'Nduja, Swiss Chard and Basil  
**PLEUROTUS AND TRUFFLE** | 18  
 Mozzarella Fior di Latte, Smoked Pleurotus Mushrooms, Truffle, Guanciale and Sage  
**4 FORMAGGI** | 16  
 Selection of Artisanal Portuguese Cheeses  
**BLACK PIG PROSCIUTTO AND ARUGULA** | 16,5  
 Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Black Pig Prosciutto and Arugula

# CONTORNI

**FRIED POTATOES WITH GARLIC AND SAGE** | 4  
**SALAD FROM OUR GARDEN** | 4  
**SWISS CHARD WITH ANCHOVIES** | 4

# DOLCI

**CHOCOLATE CAKE, SALTED CARAMEL AND MASCARPONE** | 7,5  
**TIRAMISÙ** | 7,5  
**APPLE ZABAIONE, MERINGUE AND WALNUT CRUMBLE** | 6,5  
**FRENCH TOAST WITH AFFOGATTO COFFEE** | 10,5

# PROVINCIA

**CUCINA. RURALE. URBANA**  
 WE ARE MADE OF THE MIX OF THESE FRESH PRODUCTS OF THE COUNTRYSIDE AND THE SOPHISTICATION OF THE CITY CUISINE. WITH OUR GARDEN, WE SHORTENED THE DISTANCES AND CREATED A NEW LAND. A NEW PROVINCIA.



**BIRRA MORETTI**

IVA included at the current legal rate | If you have any allergies, please inform our staff | All prices are presented in € | We have a complaints book | No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer.