

# Menu



*One of the best views in town*

 [www.theartinn.com/rooftop](http://www.theartinn.com/rooftop)

 [rooftop@theartinn.com](mailto:rooftop@theartinn.com)

 +351 962 431 978








**O nosso restaurante está disponível para reservas de grupo, festas e eventos privados  
Contacte-nos para mais informações.**







**Our Rooftop Restaurant is available for groups, parties & private events.  
For more information please contact us.**

## STARTERS / ENTRADAS

€







- Octopus salad with potatoes, alioli sauce and microgreens  12  
Salada de polvo com batatas, molho aioli e microvegetais
- Chickpea fritter with shrimp tartare, lime mayo and greens  12  
Farinha de grão de bico frita com camarão marinado, maionese de lima e salada
- Beef tartare on French toast with green pepper sauce 12  
Bife tártaro em tosta francesa com molho de pimenta verde
- Fried chicken meat balls with cucumber and yogurt 10  
Almôndegas de frango com pepino e iogurte
- Bruschetta pizzaiola, with baked tomato, oregano and buffalo mozzarella  9  
Bruschetta pizzaiola, com tomate assado, mozarela de búfala e oregãos
- Aubergine hummus with crispy bread  9  
Húmus de beringela com pão crocante
- Melted camembert cheese with olives, garlic and toasted bread  9  
Queijo camembert derretido com azeitonas, alho e pão crocante
- Bruschetta sardines with tomato, red pepper and mint pesto 9  
Bruschetta de sardinha com tomate, pimenta rosa e pesto de hortelã

## COLD DISHES / PRATOS FRIOS

- Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)   9  
Salada caprese (tomate e mozarela de búfala)
- Green salad and tomatoes   8  
Salada de alface e tomate
- Avocado plate (crispy bread, guacamole and marinated salmon) 10  
Plato de abacate (pão crocante com guacamole e salmão marinado)
- Peach and buffalo mozzarella salad (Seasonal)   9  
Salada de pêssigo e mozarela de búfala (Sazonal)

## NDUJA\* SPECIALS

**Traditional Calabrian spicy spreadable pork sausage/salame picante tradicional de Calabria**

- Cod fish croquete with 'Nduja Heart (3 pieces)   9  
Pastel de bacalhau com 'Nduja (3 unidades)
- Spaghetti Assassina with tomato, 'Nduja and buffalo mozzarella   15  
Spaghetti Assassina com tomate, 'Nduja e mozarela de búfala
- Fresh tuna in coffee powder crust, sweet pepper and 'Nduja sauce   21  
Bife de atum com crosta de grãos de café, pimento vermelho e molho de 'Nduja

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing your order  
Por favor informe-nos de alguma alergia ou intolerância alimentar antes de fazer o seu pedido

## MAIN DISHES / PRATO PRINCIPAL

€

Crispy rice with grated tomato and San Daniele ham Arroz crocante com tomate assado e presunto San Daniele		15
Tuna Carbonara - Rigatoni pasta with raw tuna & guanciale (pork) Carbonara de atum (macarrão com atum cru e guanciale)		16
Spaghetti Mare&Monti with guanciale and shrimps Esparguete "Mare&Monti" (camarões e guanciale)		16
Linguine with zucchini and ricotta pesto, crispy almond and lemon zest Linguine com pesto de curgete e queijo ricotta, amêndoa crocante e zeste de limão		15
Linguine with fresh octopus sauce Linguine com molho de polvo fresco		16
Cod fish fillet on potato and onion Sauce and fresh zucchini chips Filé de bacalhau com molho de batata e cebola e chips frescos de abobrinha		19
Fillet mignon with smoked aubergine sauce and baked spring onion Fillet mignon com molho de beringela fumada e cebolinho assado		21
Salmon in pan with green apple and green salad Salmão com maçã verde e alface		19
Pork ribs with passion fruit barbacue sauce, potatoes puree and green salad Entrecosto de porco com molho de barbacue e maracujá, puré de batata e alface		19
Baked tomato filled with cheese, bread & pistachio on Oporto wine reduction Tomate assado recheado com miolo de pão, pistáchios sobre redução de vinho do Porto		14
Surf and Turf filet mignon with shrimps Surf and Turf filet mignon com camarões		26

## KIDS MENU

Pasta with tomatoe sauce Esparguete com molho de tomate	7
Chicken meatballs with puree Almôndegas de frango com puré	7

## DESSERTS/ SOBREMESAS

Ginja Tiramisù (Liquor inside) Tiramisú de Ginja (contém Licor)	8
Chocolate Salami with eggnog foam Salame de chocolate com espuma de gemada	7
Crème brûlée with vanilla ice-cream Creme brûlée com gelado de baunilha	 7
<b>Ice-cream "ARTIGIANALE GAYA"</b> Vanilla / Mango / Strawberry / Chocolate <b>Bola de gelado "ARTIGIANALE GAYA"</b> Baunilha/ Manga / Morango / Chocolate	6



Vegan



Vegetarian/Vegetariano



Spicy/Picante



Gluten free/Sem glúten\*

\* Todos os produtos poderão conter vestígios de glúten/ All products can contain traces of gluten  
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing your order

# TO DRINK/ PARA BEBER

## COCKTAILS



12,50€

### GMARTINI

Gin ou Vodka, Vermouth e sumo de Limão  
Gin or Vodka, Vermouth and limon juice

### MOJITO (3 variedades/ 3 varieties)

Rum, hortelã, soda, açúcar com lima, morango ou maraujá  
Rum, soda, mint, sugar with lime, strawberry or passion fruit

### CAIPIROSKA (3 variedades/ 3 varieties)

Vodka, lima, morango ou maraujá e açúcar  
Vodka, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar

### CAIPIRINHA (3 variedades/ 3 varieties)

Cachaça, lima, morango ou maraujá, e açúcar  
Cachaça, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

### COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Seco e sumo de arando  
Vodka, Triple Sec and cranberry juice

### LONG ISLAND ICE TEA

Rum, Vodka, Gin, Tequilha, Triple Sec, sumo de lima, coca-cola e açúcar  
Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, lemon juice, coca-cola and sugar

### NEGRONI

Gin, Campari e/and Vermouth Rosso

### GIN OR VODKA TONIC

Gin ou Vodka e Água Tônica  
Gin or Vodka and Tonic Schweppes

### MARGARITA

Tequilha, sumo de lima triplo seco e sal  
(opção com morango, maracujá ou granizado)  
Tequila, lime juice triple sec and salt  
(option with strawberry or passion fruit or frozen)

### DAIQUIRI

Rum, Sumo de Lima (opção com Morango ou Maracujá ou granizado), Triple Seco e Sal  
Rum, lime juice (option with strawberry or passion fruit or frozen), Triple Sec and salt

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café e café expresso  
Vodka, coffee liquour and express coffee

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer e sumo de lima  
Vodka, ginger beer and lime juice

### WHISKEY SOUR

Whiskey, sumo de limão, açúcar e clara de ovo  
Whiskey, lemon juice, sugar and white egg

## UPSCALE COCKTAILS

15€

GIN (Hendricks, Roku)

VODKA (Belvedere, Beluga)

TEQUILA (Patron)

RUM (Diplomático)

## MOCKTAIL (sem álcool/non alcoholic)

8€

## SANGRIA 1,5L



25€

BRANCA  
WHITE

TINTA  
RED

## CERVEJA/BEER



SAGRES 0.33 cl 4,50

PERONI 0.33 cl 5,00

SUPER BOCK ON TAP 0.40 cl 5,50

## FINE LIQUOR



BRANDY & COGNAC (CRF) 9

WHISKY 9

WHISKY 12 YEARS 12

GIN (HENDRIKS, ROKU) 12

VODKA (BELVEDERE, BELUGA) 12

TEQUILA (PATRON) 12

RUM (DIPLOMÁTICO) 12

## BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS NON ALCHOLIC DRINKS



Water/Água( 0,75 L) 3

Still water/água sem gás (Panna 0,5L) 4

Agua com gás/Sparkling water  
(San pellegrino 0,50L) 4

SCHWEPPES, COCA-COLA,  
FANTA, SPRITE, ICE TEA 4

REDBULL 4,5

GINGER ALE 4

Sumo: consulte os sabores disponiveis  
Juice: check our available flavours 3

KOMBUCHA 5

Sumo Natural de laranja ou limonada  
Fresh Orange juice or limonade 5

## BEBIDAS QUENTES HOT DRINKS



Café  
Cofee 2,50

Cappuccino 3,50

Chá  
Tea 3

Chocolate Quente  
Hot chocolate 3