

il basilico

italian restaurant

menu

le bruschette i crostini

BRUSCHETTA AL POMODORO PROFUMATO CON AGLIO E BASILICO 4,95 € tomate aromatizado com alho e manjeriço tomato, flavoured with garlic and basil Tomaten, Knoblauch und Basilikum tomate, parfumé à l'ail et au basilic	
BRUSCHETTA AI FUNGHI MARINATI, POMODORI SECCHI E PARMIGIANO 4,95 € cogumelos frescos marinados, tomate seco e parmesão fresh marinated mushrooms, sun-dried tomato and parmesan frischen marinierten Pilzen, sonngetrockneten Tomaten und Parmesan champignons frais marinés, tomates séchées et parmesan	

antipasti e insalate

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PINOLI TOSTATI 12,90 € carpaccio de filete de vaca com rúcula, lascas de parmesão e pinhões tostados beef fillet carpaccio with rocket, parmesan shavings and toasted pine nuts Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanstreifen und gerösteten Pinienkernen carpaccio de filet de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et pignons grillés	
ANTIPASTO MISTO DI AFFETTATI E FORMAGGI 12,90 € antipasto de carnes fumadas e queijos italianos antipasto of smoked meats and italian cheeses Antipasti aus geräuchertem Fleisch und italienischem Käse antipasto de viandes fumées et fromages italiens	
CALAMARI E GAMBERONI FRITTI CON SALSA DI PEPERONI, INSALATA E POMODORINI 15,00 € onéis de Lula e gambas fritas com molho de pimentos, folhas de alface e tomate cereja calameres and fried prawns with pepper sauce, Lettuce Leaves and cherry tomatoes Tintenfischringe und frittierte Garnelen mit Paprikasauce, Salatblättern und Kirschtomate anneaux de calamars et gambas frites, sauce aux pivoins, feuilles de salade et tomate cerise	
INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO SALTATO ALLE ERBE, PANCETTA E CROSTINI ALL'AGLIO 13,50 € salada caesar com peito de frango saltado com ervas, pancetta e crostons perfumados com alho caesar salad of sautéed chicken breast with herbs, pancetta and garlic-scented crostons Caesar Salad mit sautierter Hähnchenbrust an Gewürzen, Pancetta und Knoblauch-Croûtons salade César au suprême de volaille poêlé aux herbes, pancetta et croûtons aromatisés à l'ail	
INSALATA 12,75 € alface, rúcula, tomate cereja e seca, mozzarella, pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas Lettuce, rocket leaves, cherry and sun-dried tomatoes, mozzarella, roasted peppers, parmesan and black olives Kopfsalat, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella, gebratener Paprika, Parmesan und schwarze Oliven Laitue, roquette, tomates cerise et séchées, mozzarella, pivoins grillés, parmesan et olives noires	
INSALATA MISTA 5,25 € alfaces mistas, cebola roxa e tomate cereja mixed Lettuce, red onion and cherry tomato Gemischte Blattsalate, rote Zwiebel und Kirschtomate mélange de salades, oignon rouge et tomates cerises	

le suppe

CREMA DI POMODORO 5,00 € creme de tomate (quente ou frio) cream of tomato (hot or cold) Tomatencremesuppe (warm oder kalt) crème de tomate (chaude ou froide)	
MINESTRONE ALLA GENOVESE 5,50 € sopa minestrone aromatizada com pesto minestrone soup flavoured with pesto Minestrone mit Pesto gewürzt minestrone parfumé au pesto	

le paste ed i risotti

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DEL DOTTORE 12,75 € molho de tomate e carne moída (opção com massa integral) tomato and bolognese sauce (optional whole wheat pasta) Tomaten-Hackfleisch-Sauce (auf Wunsch mit Vollkornnudeln) sauce tomate et viande hachée (option pâte complète)	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TARTUFO BIANCO 13,75 € pancetta fumada, gema de ovo, natas, parmesão, pimento preto e creme de trufa branca smoked pancetta, egg yolk, cream, parmesan cheese, black pepper and white truffle cream Geräucherter Bauchspeck, Eigelb, Sahne, Parmesan, schwarzer Pfeffer und Weiße Trüffel-Creme pancetta fumée, jaune d'œuf, crème, parmesan, poivre noir et crème de truffe blanche	
SPAGHETTI ALLE VERDURE FRESCHE 12,20 € cenoura, alho, alho francês, courgette, cogumelos, tomate cereja e molho de tomate carrot, garlic, leek, zucchini, mushrooms, cherry tomato and tomato sauce Lauch, Zucchini, Pilze, Cherrytomaten und Tomatensauce carotte, ail, poireau, courgette, champignons, tomate cerise et sauce tomate	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO CON ASPARAGI, FUNGHI E PASTA DI TARTUFO BIANCO 13,75 € tagliatelle e cremoso de ragu de carnes, (vitela, vaca e porco) cogumelos e espargos, aromatizado com molho de trufa branca creamy meat ragout tagliatelle (veal, beef, and pork) with mushrooms and asparagus, flavoured with white truffle Cremige Tagliatelle mit Fleischragout (mit Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein) mit Pilzen und Spargeln, gewürzt mit einer Creme aus weißen Trüffeln tagliatelles crémeuses au ragout de viandes (veau, bœuf et cochon) avec champignons et asperges, assaisonnées à la pâte de truffe blanche	
LASAGNE CLASSICHE 14,00 € camadas de massa com molho boianhesa, mozzarella, parmesão e bechamel com molho de tomate layers of pasta with bolognese sauce, mozzarella, parmesan and bechamel with tomato sauce Nudelplatten mit Sauce bolognese, Mozzarella, Parmesan und Béchamel- und Tomatensauce couches de pâte, sauce bolognaise, mozzarella, parmesan et béchamel à la sauce tomate	
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E BASILICO O AL POMODORO 13,75 € recheados de queijo ricota e espinafres com molho de manteiga ou tomate e manjeriço tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach with butter or tomato sauce and basil Tortelloni farcis à la ricotta-Spinat-Füllung an Buttersauce oder Tomate und Basilikum tortellini farcis à la ricotta et aux épinards, sauce au beurre ou à la tomate et au basilic	
RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI AL BURRO, UVA PASSA E PINOLI SU RAGU DI COTEA DA VACCINARA 13,90 € ravioli de queijo ricota, cogumelos salteados com manteiga, passas e pinhões sobre ragu de raba de boi a "vaccinara" ricotta cheese ravioli, sautéed mushrooms with butter, raisins and pine nuts on an oxtail ragù "à vaccinara" Ravioli mit Ricotta, in Butter sautierten Pilzen, Rosinen und Pinienkernen auf Ochsenchwanz-Ragout à la „Vaccinara" ravioli à la ricotta, champignons poêlés au beurre, raisins secs et pignons sur ragout de queue de bœuf à la vaccinara	
RAVIOLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, GRATINATI, IN SALSA ROSA 13,80 € ravioli recheados com parmigiana de beringela, gratinados com molho de tomate, natas e manjeriço ravioli stuffed with aubergine parmigiana au gratin, with tomato sauce, cream and basil Gratinierter Ravioli alla Parigianimit Aubergine und Tomaten-Sahne-Basilikum-Sauce ravioli fourrés aux aubergines à la parmigiana, gratinés à la sauce tomate, crème fraîche et basilic	
RAVIOLI DI GAMBERI IN SALSA AL BURRO CON RAGU DI MARE ALLA MAREMMANA 15,50 € ravioli de camarão com molho de manteiga sobre ragu de polvo e choco à moda da maremma shrimp ravioli with butter sauce over octopus ragù and Maremma style cuttlefish Ravioli mit Garnelen gefüllt, mit Buttersauce auf Octopus- und Kraken-Ragout à la „Maremma" ravioli aux crevettes, sauce au beurre sur ragout de poulpe et seiche à la Maremma	
RISSOTTO MARI E MONTI 15,90 € polvo, camarão, cogumelos e speck octopus, prawns, mushrooms and speck Tintenfisch, Garnelen, Pilze und Speck poulpe, crevettes, champignons et speck	
RISSOTTO CON ZUCCHINE, GAMBERETTI E ZAFFERANO 15,50 € camarão, courgettes e saffrão shrimps, zucchini and saffron Garnelen, Zucchini und Safran crevettes, courgettes et safran	

i secondi

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI, TORTINO DI PARMIGIANA E PATATE FALITATE CON CIPOLLA ROSSA E POMODORO SECCO 19,90 € medalhães de filete de vaca com molho de cogumelos, timbale de parmigiana de berlingela, batata aos cubos salteada com cebola roxa e tomate seco beef fillet medallions with mushroom sauce, aubergine parmesan timbale, diced potatoes sautéed with red onion and dried tomato Filetmédallions vom Rind an Pilzsauce, Timbale mit Auberginen-Auflauf, sautierte Kartoffelwürfel mit roter Zwiebel und getrockneten Tomaten médallions de filet de vache, sauce aux champignons, timbale d'aubergine à la parmigiana, pommes de terre rissolées aux oignons rouges et à la tomate séché	
FILETO DI BRANZINO ARROSTO CON VONGOLE ALLA MARINARA E RISOTTO NERO DI VENERE SALTATO CON GAMBERI AL VINO BIANCO 19,90 € filete de robalo assado no forno, ameijoas à marinara, arroz "nero di veneere" salteado com camarão e vinho branco roasted fillet of sea bass, clams à marinara, venere black rice sautéed with shrimp and white wine Gebratener Seebarschfilet, Venusmuscheln an Marinara-Sauce, süßter Reis „Nero di Venere" mit Garnelen und Weißwein Filet de bar cuit au four, palourdes à la marinara, riz « nero di veneere » sauté de crevettes et vin blanc	
FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO 5,85 € focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem focaccia with rosemary, garlic and extra virgin olive oil Focaccia mit Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra focaccia au romarin, ail et huile d'olive extra vierge	
NAPOLI 13,50 € molho de tomate, mozzarella, azeitonas pretas, alcáparas, anchovas e orégãos tomato sauce, mozzarella, black olives, capers, anchovies and oregano Tomatensauce, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano sauce tomate, mozzarella, olives noires, câpres, anchois et origan	
4 FORMAGGI 13,50 € molho de tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio e parmesão tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio und Parmesan sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et parmesan	
MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFLA, PARMIGIANO E BASILICO 14,75 € molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, mozzarella de búfala, parmesão e manjeriço tomato sauce, mozzarella, prosciutto smoked ham, buffalo mozzarella, parmesan and basil Tomatensauce, Mozzarella, Parnaschinken, Büffelmozzarella, Parmesan und Basilikum sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, mozzarella di bufala, parmesan et basilic	
CALZONE CLASSICO CON INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E PESTO 13,50 € calzone com salada de rúcula, lascas de parmesão e pesto calzone with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms with rocket salad, parmesan shavings and pesto Calzone mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen mit Rucola-Salat, Parmesanplättchen und Pesto calzone sauce tomato, mozzarella, jambon blanc et champignons, accompagnée d'une salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto	
DIAVOLA 13,75 € tomate, mozzarella, cogumelos, pimentos, pancetta, salame picante e azeite picante tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, pancetta, spicy salami and spicy olive oil Tomaten, Mozzarella, Champignons, Paprika, Pancetta, würzige Salami und würzig Olivenöl tomate, mozzarella, champignons, polvrons, panetta, salami piquant et de l'huile d'olive épic	
ZUCCHINI, SCAMORZA E GAMBERI 13,90 € molho de tomate, mozzarella, scamorza, scamorzo e courgettes tomato sauce, mozzarella, scamorza, scamorzo and courgettes Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza-Käse, Garnelle und Zucchini sauce tomate, mozzarella, scamorza, crevette et courgette	
DALLA TERRA 14,50 € creme de trufa branca, bresaola, mozzarella, cogumelos paris, rúcula e parmesão em lascas white truffle cream, bresaola, mozzarella, paris mushrooms, rocket and parmesan shavings weiße Trüffel-Creme, Bresaola, Mozzarella, Champignons, Rucola und Parmesanstreifen crème à la truffe blanche, Bresaola, mozzarella, champignons de paris, roquette et copeaux de parmesan	
DANTE 14,00 € molho de tomate, mozzarella, presunto de parma, queijo scamorza, cogumelos, parmesão, cebola roxa e azeite picante tomato sauce, mozzarella, parma smoked ham, scamorza cheese, mushrooms, parmesan, red onion and spicy olive oil Tomatensauce, Mozzarella, Parnaschinken, Scamorza-Käse, Pilze, Parmesan, rote Zwiebel und scharfes Olivenöl sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, scamorza, champignons, parmesan, oignons rouges et huile d'olive piquante	
COVACCINO 14,75 € cogumelos, rúcula, parmesão, mozzarella de búfala e presunto de parma (fria) mushrooms, rocket leaves, parmesan, buffalo mozzarella and parma ham (cold) Pilze, Rucolla, Parmesan, Büffelmozzarella und Parnaschinken (kalt) champignons, roquette, parmesan, mozzarella di bufala et jambon de parme (froid)	
PICCANTINA 13,50 € molho de tomate, mozzarella e salame picante tomato sauce, mozzarella and spicy salami Tomatensauce, Mozzarella und Pikanter Salami sauce tomate, mozzarella et salami piquant	
MARGHERITA 12,20 € tomate, mozzarella e orégãos tomato, mozzarella and oregano Tomate, Mozzarella und Oregano tomate, mozzarella et origan	
MEDITERRANEA 13,50 € molho de tomate, mozzarella ciliegine fresco, tomate cereja e pesto tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto Tomatensauce, frischer Mozzarella Ciliegine, Kirschtomaten und Pesto sauce tomate, mozzarella ciliegine fraiche, tomate cerise et pesto	
4 STAGIONI 13,90 € molho de tomate, mozzarella, orégãos, fiambre, cogumelos, azeitonas e alcachofras tomato sauce, mozzarella, oregano, ham, mushrooms, olives and artichokes Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Pilze, Oliven und Artischocken sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, olives et artichouts	
PROSCIUTTO E FUNGHI 13,75 € molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze und Schinken sauce tomate, mozzarella, origan, champignons et jambon	
RUSTICA 13,90 € molho de tomate, mozzarella, queijo gorgonzola, cebola roxa, salame picante e cogumelos tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red onion, spicy salami and mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, rote Zwiebel, pikante Salami und Pilze sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons rouges, salami piquant et champignons	
VEGETARIANA 12,50 € molho de tomate, mozzarella, parmesão, beringela, courgettes, pimentos e espargos (disponível em versão vegan, com queijo de tofu) tomato sauce, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini, peppers and asparagus (vegan version available with tofu cheese) Tomatensauce, Mozzarella, geriebener Parmesan, Aubergine, Zucchini, Paprika und Spargel (Verfügbar in veganer Version, mit Tofu-Käse) tomate, mozzarella, parmesan, aubergines, courgettes, pivoins et asperges [disponible en version vegan avec du tofu]	

i dessert

TARTUFO BIANCO CON SALSA AL CAFFÈ E CARDAMOMO 5,90 € trufa branca com molho de café e cardamomo white truffle with coffee and cardamom sauce weiße Trüffel mit Kaffeesauce und Kardamom truffe blanche sauce au café et cardamome	
TIRAMISÙ 5,90 € mousse de moracujá com molho de baunilha passion fruit mousse with vanilla sauce Moracouja-Mousse mit Vanillesauce mousse aux fruits de la passion avec sauce vanille	
TORTINO DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI DEL BOSCO 5,90 € tarte de maçã com gelado de baunilha e molho de frutos silvestres apple tart with vanilla ice cream and berry sauce Apfelkuchen mit Vanilleeis und einer Sauce aus roten Beeren tarte aux pommes avec glace à la vanille et coulis de fruits des bois	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO A PIACERE 5,75 € salada de fruta fresca com gelado à escolha fresh fruit salad with ice cream of your choice Frischer Obstsalat mit Eis nach Wahl salade de fruits frais avec de la glace au choix	
BROWNIE DI CIOCCOLATA CON GELATO ALLA VANIGLIA 5,90 € brownie de chocolate com gelado de baunilha chocolate brownie with vanilla ice cream Schokoladenbrownie mit Vanilleeis brownie au chocolat, glace à la vanille	
SELEZIONE DI FORMAGGI 7,75 € seleção de queijos . cheese selection . Käseauswahl . sélection de fromages	
GELATI 100% MADEIRA 5,75 € gelados artesanais com sabor a frutos típicos da madeira handmade ice-creams, with flavour of typical fruits from madeira hausgemachtes Eis mit dem typischen Geschmack der Früchte Madeiras glaces artisanales aux saveurs de fruits typiques de madère	

FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALLERGIES, INTOLERANCES, BABIES AND/OR CHILDREN, CONSULT OUR TEAM BEFORE MAKING YOUR ORDER.
para mais informações sobre alergias, menus especiais sem glúten, bebés e/ou crianças, consulte o nosso equipa antes de efetuar o pedido.
Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus, Babys und / oder Kinder fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie Ihre Bestellung machen.
pour toute information sur les allergies, menus sans gluten, bébés et/ou enfants veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK INCLUDING THE COUVERT.
MAY BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR USED BY THE CLIENT.
nehem prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado ou utilizado pelo cliente.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les hors-d'oeuvre, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client.

drinks

monthly promotion > 10% off *

WHITE WINE		glass	75cl
lacráu colheita . douro	4,90 €	4,41 €	21,80 €
ribeiro santo . d.ão	4,50 €	4,05 €	20,50 €
casa santos lima vigneron . lisboa	4,90 €	4,41 €	21,80 €
casa santos lima chardonnay . lisboa	4,90 €	4,41 €	21,80 €
casa santos lima s. blanc . lisboa	4,90 €	4,41 €	21,80 €
autocarro 38 . setúbal	5,50 €	4,95 €	24,50 €
ROSE WINE		glass	75cl
oneto . douro	6,00 €	5,40 €	24,50 €
dalva colheita . douro	4,50 €	4,05 €	19,50 €
ribeiro santo . d.ão	4,50 €	4,05 €	19,50 €
RED WINE		glass	75cl
lacráu colheita . douro	4,90 €	4,41 €	21,80 €
ribeiro santo . d.ão	4,50 €	4,05 €	20,50 €
casa santos lima merlot . lisboa	6,00 €	5,40 €	24,50 €
casa santos lima cabernet sauvignon . lisboa	6,00 €	5,40 €	24,50 €
autocarro 27 . setúbal	5,50 €	4,95 €	24,50 €

* não cumulativa com outras promoções . not cumulative with other promotions
nicht kumulativ mit anderen Angeboten . non accumulable avec d'autres promotions

champagne

pommery . frança	39,50 €	37,5cl	75cl
------------------	---------	--------	------

sparkling wine

m.m. espumante gold edition		glass	15cl	75cl
prosecco frizante stellvio 100% glera	4,90 €			30,00 €
prosecco soami brut doc traviso 95% glera			5,00 €	24,88 €
prosecco gabry brut rosé 70% merlot				25,05 €
sparkling sangria		50cl		22,95 €
		10,50 €		18,50 €

white wine

quinta fonte do ouro . encruzado . d.ão		15cl	37,5cl	75cl
portobay selection . beiras	4,20 €		10,00 €	25,95 €
almeida garrett . chardonnay . beiras				15,00 €
luís pato vindhas valhas . d.ão				16,85 €
altano . douro				16,85 €
pomares . douro				17,45 €
fiuza sauvignon blanc . tejo				18,95 €
quinta vale d'aldeia reserva . douro				35,35 €
cicónia . alentejo		10,00 €		22,32 €
racim . alentejo				22,32 €
quinta do carmo . alentejo				50,95 €
plano maior . alentejo				18,95 €
adega maior reserva alentejo				19,95 €
encosta do sabral reserva . tejo				18,95 €
terras do avá . madeira	5,15 €			21,15 €
atlântis . 100% verdehalho . madeira				48,50 €
ilha . madeira				18,95 €
casillero del diablo . sauvignon blanc . chile				18,95 €
sangria portobay selection		50cl		11,50 €
		8,50 €		

rosé wine

vinho da casa . house wine		15cl		3,50 €	13,50 €
atlântis . madeira	5,00 €			21,45 €	

red wine

portobay selection . setúbal	3,50 €	8,70 €		13,50 €	
altano . douro				13,95 €	
sitão . douro				16,95 €	
pomares . douro				19,45 €	
prazo de nariz . douro				23,25 €	
quinta vale d'aldeia reserva . douro				35,35 €	
pombal do vassúvio . douro				28,95 €	
chryseia . douro				80,95 €	
quinta do lopo . 100% syrah . tejo				18,95 €	
quinta fonte do ouro reserva . d.ão				18,95 €	
portobay selection . alentejo	4,40 €	11,00 €		16,00 €	
cicónia reserva . alentejo				17,45 €	
herdade são miguel reserva . alentejo				25,95 €	
herdade do peso colheita . alentejo				29,45 €	
adega maior reserva alentejo				20,45 €	
planeta . itália				23,95 €	
barolo . itália				35,95 €	
terras do avá . madeira				21,95 €	
		50cl			1l
sangria portobay selection		8,50 €		11,50 €	

green wine

murthas de monção . vinho		37,5cl		75cl	
estréia grande esucha . vinho		10,50 €		16,95 €	
contacto . olvarinho . vinho				18,95 €	
morgado da torre . olvarinho . vinho				19,95 €	

vermouth . bitters . pastis

martini fierro				4,90 €	
campari (dry, rosso, bianco)				3,00 €	
ricard ou aperol				3,50 €	

gin . vodka . rum

first				4,00 €	
gordon's, smirnoff or bacardi				3,00 €	
tanqueray, or captain morgan				4,00 €	
madeira rum 3 years				3,00 €	
hendrik's				7,00 €	
rum diplomático				10,00 €	
madeira rum - william hinton 6 years				7,50 €	
madeira rum - william hinton limited edition "madeira wine"				14,00 €	

beer

DRAUGHT BEER		15cl	33cl	50cl	
coral			2,00 €	3,90 €	
franziskaner			3,50 €	5,00 €	
lambreta	1,50 €				

BOTTLE

coral			2,00 €		
coral stout			2,00 €		
sem álcool			2,00 €		
peroni			3,70 €		

cider

				56cl	
BOTTLE				5,50 €	

mineral water

sem gás . without gas . ohne Kohlensäure . plate			37,5cl		75cl
			1,80 €		3,00 €
com gás . with gas . mit Kohlensäure . gazeuse			20cl		1cl
			1,60 €		3,20 €
san pellegrino			25cl		75cl
			1,90 €		3,50 €

juices . soft drinks

FRESH JUICE Laranja . Orange				2,60 €	
JUICE				1,50 €	
Lima . Lima . Limette . citron vert					
COMPAL					