

Nikoletta

COUVERT

Il nostro couvert con quattro specialità 6,9€

Focaccia | Olio d'Oliva con Aceto Balsamico Invecchiato
Pesto Rosso | Olive Siciliane

FOCACCIA, AFFETTATI E FORMAGGI

Focaccia a Lievitazione naturale 48h	✓	3,5€
Coppa		7€
Prosciutto San Daniele		9€
Scamorza Affumicata		7€
Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi	✓	9€

ANTIPASTI

Insalata Caprese	✓	13€
Burrata con Pomodorini	✓	15€
Panzanella	✓	15€
Carpaccio di Branzino		19€
Vitello Tonnato		19€

ANTIPASTI CALDI

Arancini ai Funghi 5pz.	✓	7,9€
Arancini Al Ragù 5pz.		7,9€
Polpette al sugo della Nonna 5pz.		9,9€
Bombette Pugliese 5pz.		8,9€
Fiore di Zucca con Acciughge e Noci 5pz.		9,9€

Nikoletta

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro ✓	15€
Spaghetti Alla Chitarra JR Salsa Rossa (<i>Piccante</i>) Ω	17€
Mezzi Paccheri Rigati Alla Norma ✓	19€
Orecchiette con Cime di Rapa e 'Nduja (<i>Piccante</i>)	19€
Pappardelle all'Uovo con Ricotta e Fiori di Zucca Ω ✓	22€
Mezzi Paccheri Alla Carbonara Ω	22€
Mezzi Paccheri Rigati all'Amatriciana (<i>Piccante</i>)	23€
Spaghetti Nero Di Seppia con Frutti di Mare (<i>Piccante</i>) Ω	23€
Cosa Nostra Duo di Pesto con Pappardelle al Uovo Ω ✓	25€

GNOCCHI E RISOTTO & VEGETARIANI

Verdure al Forno con Aglio e Olio d'Olive ✓	12€
Parmigiana di Melanzane ✓	17€
Gnocchi al Gorgonzolla ✓	19€
Risotto al Funghi ✓	19€

SECONDI DI CARNE

Scaloppine Alla Milanese	28€
Bisteca alla Fiorentina ≥ 0.700 kg	87€

CONTORNI

Patate al Forno	5,9€
Verdure al Forno con Aglio e Olio d'Olive	12€

DOLCI

Gelato <i>Crema / Pesca / Limone e Basilico / Pistacchio / Biscotti / Stracciatella di fragole con limone</i>	5€
Cannoli Siciliani con Ricotta Siciliana 3pz.	5,9€
Cannoli Stracciatella con Pistacchio 3pz.	6,9€
Sfogliatella	7,9€
Tiramisù	7,9€

Nikoletta

COUVERT

Servido com as quatro especialidades
Served with all four specialties

6,9€

Focaccia | Azeite Virgem Extra e Vinagre Balsâmico
Envelhecido | Pesto Vermelho e Azeitonas Sicilianas
Focaccia | Extra Virgin Olive Oil and Aged Balsamic
Vinegar | Red Pesto and Sicilian Olives

FOCACCIA, CORTES FRIOS E QUEIJOS

FOCACCIA, CURED MEATS AND CHEESES

Focaccia de fermentação natural 48h ✓ 48h naturally fermented focaccia	3,5€
Coppa (cachaço de porco curado) Coppa (dry-cured pork neck)	7€
Prosciutto San Daniele Prosciutto San Daniele	9€
Scamorza Fumada Smoked scamorza cheese	7€
Parmigiano Reggiano DOP, 24 meses ✓ Parmigiano Reggiano DOP, aged 24 months	9€

ANTIPASTI ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS

Salada Caprese ✓ Mozzarella de búfala, tomate selecionado e manjeriço Fresh buffalo mozzarella, seasonal tomato and basil	13€
Burrata con pomodorini ✓ Burrata com dueto de tomates cereja, pesto e rúcula Burrata with cherry tomato duet, green pesto and arugula salad	15€
Panzanella ✓ Salada Toscana de tomate coração de boi, pão crocante e mozzarella de búfala Tuscan salad with oxheart tomatoes, crunchy bread and buffalo mozzarella	15€
Carpaccio di Branzino Carpaccio de robalo de mar Wild sea bass carpaccio	19€
Vitello Tonnato Vitella assada fatiada com creme de atum e alcaparras crocantes Thinly sliced roasted veal with tuna cream and crunchy capers	19€

Nikoletta

ANTIPASTI CALDI ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

Arancini ai Funghi 3 und. ♡	7,9€
Croquetes de risoto de cogumelos e mozzarella	
Mushroom arancini with mozzarella	
Arancini Al Ragù 3 und.	7,9€
Croquetes de risoto de espargos com bolognesa e mozzarella	
Asparagus arancini with bolognese and mozzarella	
Polpette al sugo della Nonna 3 und.	9,9€
Almôndegas da avó em molho de tomate San Marzano	
Grandma's meatballs in San Marzano tomato sauce	
Bombette Pugliesi 3 und.	8,9€
Rolinhos de porco com queijo e coppa assado com molho de tomate San Marzano	
Apulian pork rolls roasted with cheese and coppa with San Marzano tomato sauce	
Fiore di Zucca con Acciughge e Noci 3 und.	9,9€
Flor de courgette com puré de batata, anchovas e nozes pecan	
Stuffed zucchini flower with mashed potatoes, anchovies and pecan nuts	

PRIMI PIATTI MASSAS PASTA COURSES

Spaghetti al Pomodoro ♡	15€
Esparguete com molho de tomate San Marzano	
Spaghetti with San Marzano tomato sauce	
Spaghetti alla Chitarra JR Salsa Rossa (Piccante) Ω	17€
Esparguete alla chitarra com molho rosa picante	
Spaghetti alla chitarra with spicy pink sauce	
Mezzi paccheri rigati Alla Norma ♡	19€
Massa mezzi paccheri rigati com molho de tomate San Marzano, beringela, azeitonas e requeijão italiano curado	
Mezzi paccheri rigati pasta with San Marzano tomato sauce, eggplant, olives and ricotta salata (aged salted ricotta)	
Orecchiette con Cime di Rapa e 'Nduja (Piccante)	19€
Massa orecchiette com bróculos bimbi e enchido 'nduja	
Orecchiette pasta with broccolini and 'nduja sausage (traditional spicy calabrian sausage)	
Pappardelle all'Uovo con Ricotta e Fiori di Zucca Ω ♡	22€
Massa pappardelle fresca com ovo, ricota, flor de courgette e zeste de limão	
Fresh egg pappardelle all'uovo with ricotta, zucchini flowers and lemon zest	

Nikoletta

Mezzi paccheri Alla Carbonara Ω	22€
Massa mezzi paccheri com guanciale e pecorino romano	
Mezzi paccheri pasta with guanciale and pecorino romano	
Mezzi Paccheri Rigati all'Amatriciana (<i>Piccante</i>)	23€
Massa mezzi paccheri rigati com molho de tomate San Marzano, guanciale e pecorino romano	
Mezzi paccheri rigati pasta with spicy San Marzano tomato sauce, guanciale and pecorino romano	
Spaghetti Nero Di Seppia con	23€
Frutti di Mare (<i>Piccante</i>) Ω	
Esparguete de Tinta de choco com molho de tomate San Marzano, lulas e camarão	
Spaghetti in squid ink with mixed seafood in San Marzano tomato sauce	
Cosa Nostra Duo di Pesto con	25€
Pappardelle all'Uovo Ω $\checkmark$	
Massa pappardelle fresca com ovo, burrata, pesto verde e vermelho	
Pappardelle all'uovo pasta with burrata, green and red pesto	

GNOCCHI, RISOTTO & VEGETARIANOS

VEGETARIAN COURSES

Verdure al Forno con Aglio e Olio d'Olive $\checkmark$	12€
Legumes assados com alho e azeite	
Oven-roasted vegetables with garlic and olive oil	
Parmigiana di Melanzane $\checkmark$	17€
Parmigiana de beringela assada no forno com molho de tomate San Marzano	
Eggplant parmigiana on San Marzano tomato sauce	
Gnocchi al Gorgonzolla $\checkmark$	19€
Gnocchi de batata com molho de queijo gorgonzola e nozes pecan	
Potato gnocchi with gorgonzola cream sauce and pecan nuts	
Risotto al Funghi $\checkmark$	19€
Risoto de cogumelos selvagens	
Wild mushroom risotto	

SECONDI DI CARNE CARNES

MEAT COURSES

Scaloppine Alla Milanese	28€
Escalopes de vitela à milanesa	
Veal scaloppine milanese	
Bisteca alla Fiorentina $\geq 0.700\text{ kg}$	87€
T-Bone fiorentina	

Nikoletta

CONTORNI ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Patate al Forno	5,9€
Batatas assadas / Roasted potatoes	
Verdure al Forno con Aglio e Olio d'Oliua	12€
Legumes assados com alho e azeite	
Oven roasted vegetables with garlic and olive oil	

DOLCI SOBREMESAS DESSERTS

Gelato <i>Ice Cream</i>	5€
<i>Natas / Pêssego / Limão e Manjeriçã / Pistácio / Biscotti / Stracciatella de morango com limão</i>	
<i>Cream / Peach / Lemon and Basil / Pistachio / Biscotti / Strawberry stracciatella with lemon</i>	
Cannoli Siciliani con Ricotta Siciliana 3 und.	5,9€
Cannoli siciliano com ricota siciliana	
Sicilian cannoli with sicilian ricotta	
Cannoli Stracciatella con Pistacchio 3 und.	6,9€
Cannoli de stracciatella com ricota siciliana, chocolate negro e pistácio	
Stracciatella cannoli with sicilian ricotta, dark chocolate and pistachio	
Sfogliatella	7,9€
Massa folhada napolitana com creme de pasteleiro aromatizado com limão	
Traditional neapolitan layered pastry with lemon flavoured custard cream	
Tiramisù	7,9€