

# BUFFET

*Italiano*



## SOPA

Sopa Minestrone

## ENTRADAS

Seleção de peixes fumados  
Mexilhões gratinados - cozzuli gratiné  
Salada de calamares com alcachofras  
Camarão com espargos  
Salmão marinado com pimenta rosa  
Salada de polvo, tomate, camarão e courgette  
envolto num molho pesto leve  
Seleção de patés caseiros e salame rural Italiano  
Presunto de Parma com melão  
Leitão assado  
Vitela branca regada com molho de atum e alcaparras  
Rolos de beringela grelhados regados com azeite  
Tomate e queijo Mozzarella perfumados com manjeriço  
Tomates recheados com creme de queijo  
Queijo fresco caprino envolto em bresaola tenra  
Tortilha Siciliana  
Tempura de legumes  
Variedade de legumes verdes gratinados

## PRATOS QUENTES

Bife de novilho  
Filete de robalo grelhado  
Sauté de tamboril com crustáceos e moluscos  
Peito de frango sauté com molho de cogumelos selvagens  
Espargos enrolados com bacon gratinado  
Pimentos fritos com cebola - Peperonata alla norma  
Olive Ascolane fritas recheadas com queijo Mozzarella  
Batata manjerona  
Risotto de ervilhas

## MASSAS

Ravioli recheado com pêra e queijo Pecorino  
envoltos em manteiga e salva  
Pasta Rosette com molho Bolonhesa  
Cannelloni de queijo Ricotta e espinafres  
Esparguete, penne, tagliatelli ou gnocchi  
servido com molho à escolha:  
Pesto verde e vermelho, Bolonhesa, Napolitana,  
Carbonara, Van Gogh ou Vongole de tomate

## SOBREMESAS

Tarte della Nonna  
Tiramisu  
Tarte de maçã  
Panna cotta com coulis de frutos silvestres  
Rum Bába  
Pêra bêbeda  
Profiteroles com molho de chocolate  
Morangos com chantilly  
Seleção de frutas frescas  
Sortido de queijos e mel Italianos

34.50 €

IVA incluído.

## SOUP

Minestrone soup

## ANTIPASTI

Selection of smoked fish  
Mussels au gratin - cozzuli gratiné  
Calamari salad with artichokes  
Prawn with asparagus  
Marinated salmon with pink peppers  
Octopus salad with tomato, zucchini and prawns  
marinated in a light pesto sauce  
Selection of homemade pâtés and Italian salami  
Parma ham with melon  
Suckling pig  
Veal seasoned with a tuna and caper sauce  
Seared egg plant rolled with olive oil  
Tomato and Mozzarella cheese perfumed with basil  
Stuffed tomatoes with cream cheese  
Fresh goat cheese wrapped in tender bresaola  
Sicilian tortilla  
Vegetable tempura  
Variety of green vegetables au gratin

## HOT DISHES

Fillet steak  
Grilled fillet of sea bass  
Sautéed monk fish with a sea food mix  
Pan fried chicken breast with a wild mushrooms sauce  
Gratin of asparagus wrapped in bacon  
Mixed fried peppers with onion - Peperonata alla norma  
Pan fried Ascolane olives with Mozzarella cheese  
Marjoram potatoes  
Green pea risotto

## PASTA

Ravioli filled with pear and Pecorino cheese  
coated with sage butter  
Rosette pasta with Bolognese sauce  
Ricotta cheese and spinach cannelloni  
Spaghetti, penne, tagliatelli or gnocchi  
served with a choice of the following sauces:  
Green and red pesto, Bolognese, Napolitana,  
Carbonara, Van Gogh or tomato Vongole

## DESSERTS

Della Nonna tart  
Tiramisu  
Apple tart  
Panna cotta glazed wild berry coulis  
Rum Baba  
Poached pears in red wine  
Chocolate profiteroles  
Strawberries with fresh cream  
Selection of fresh fruit  
Assortment of Italian cheese and honey

34.50 €

VAT included.

Dona Filipa Hotel  
**PRIMAVERA**  
*Restaurant*



*Dona Filipa & San Lorenzo Golf Resort  
Vale do Lobo, 8135-034 Almancil  
Algarve, Portugal*

*Tel: +351 289 357 200  
Fax: +351 289 357 201*

*donafilipahotel@jjwhotels.com  
donafilipahotel.com*

