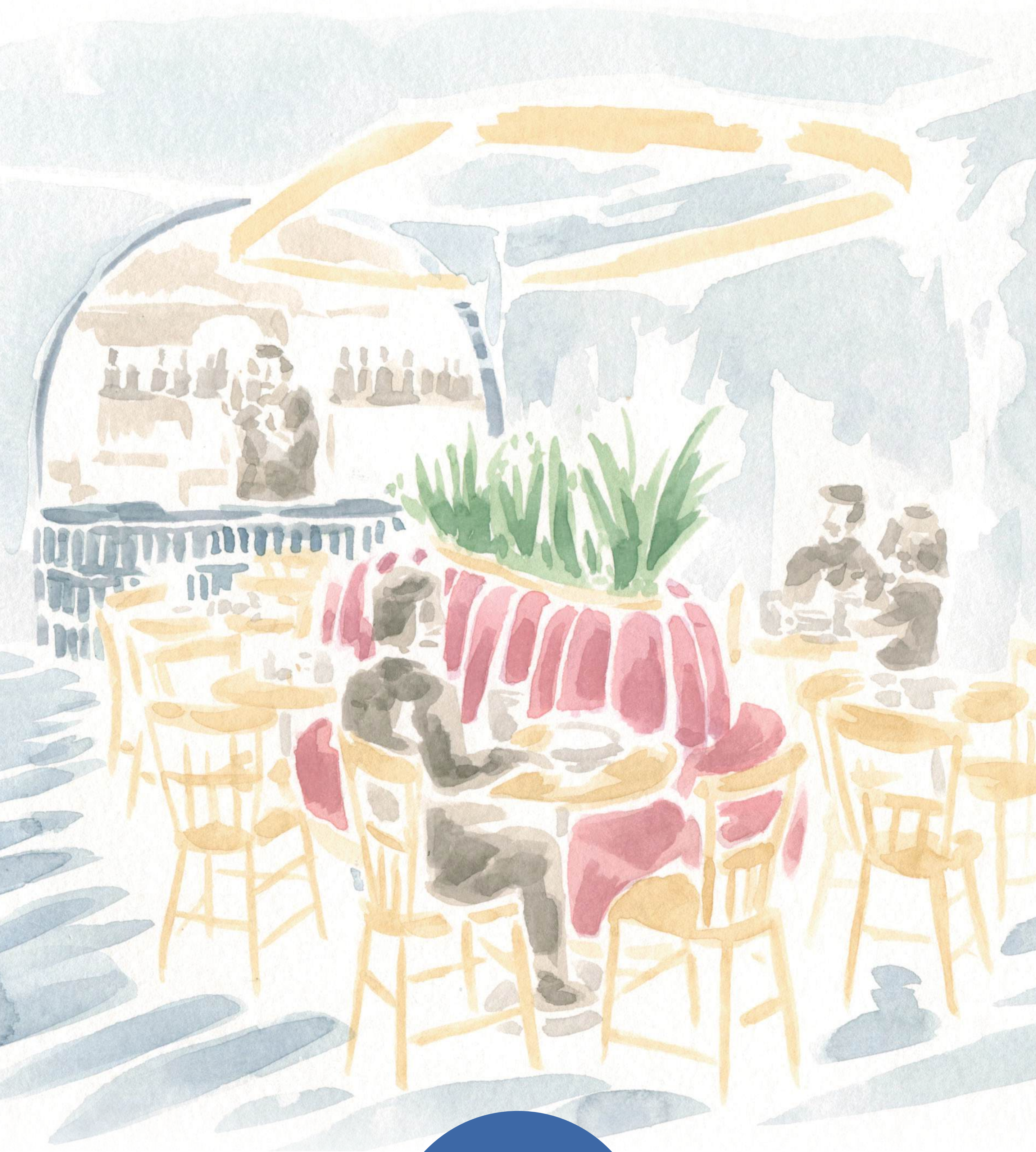


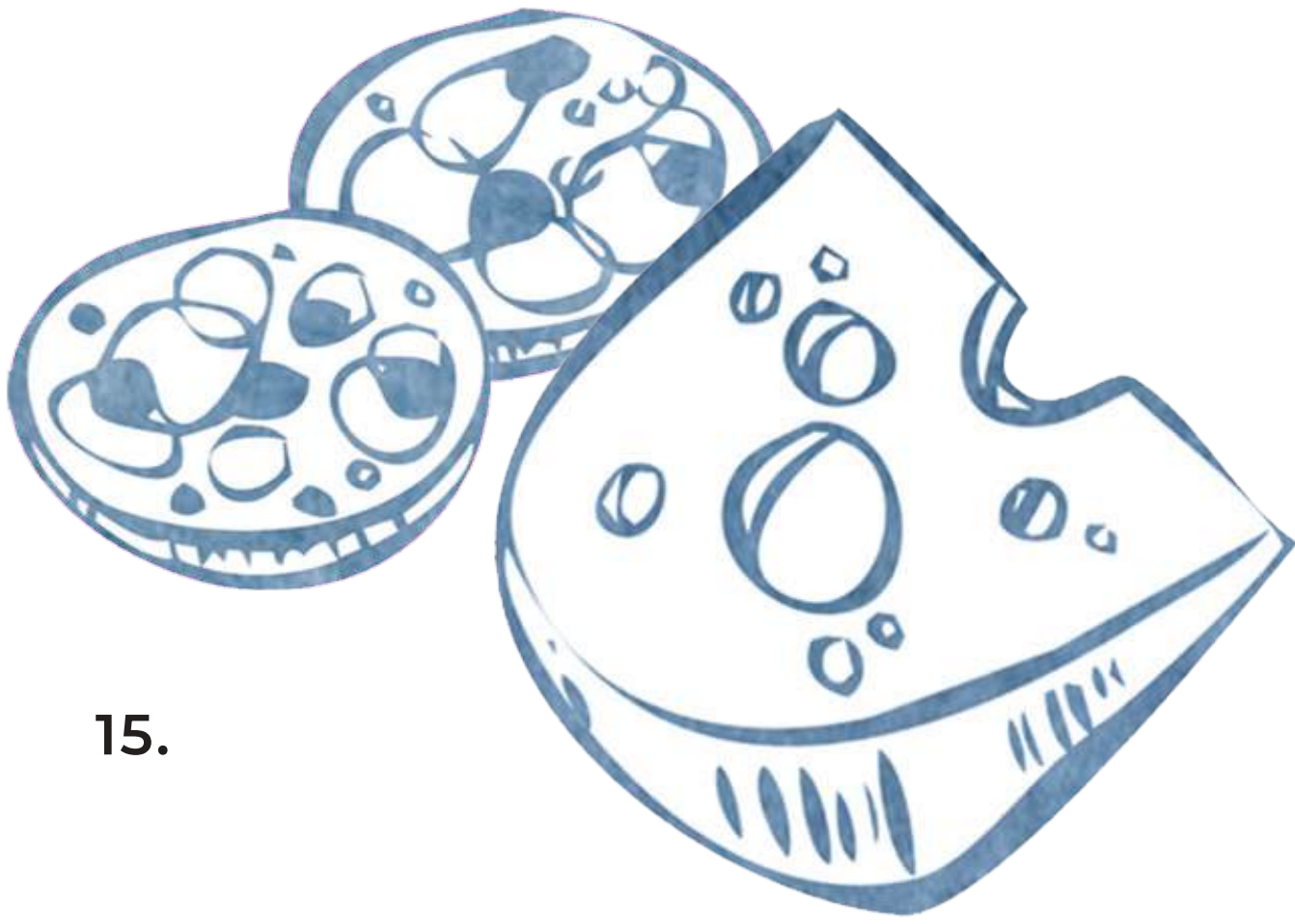


• • • • •

TÁBUAS

Acompanhadas com
o nosso Cesto de Pães

*Accompanied by
our Bread Basket*



Queijos dos Açores e de Itália, **15.**
com Compotas Caseiras
*Cheeses from the Azores
and Italy, with Homemade
Jams*



Seleção de Fumados, Azeitonas **14.**
& Pickles | *Smoked Meats
Selection, Olives & Pickles*



Seleção de Queijos e Fumados **20.**
*Cheeses and Smoked Meats
Selection*



Fumados do nosso Mar, **14.**
Nata Azeda & Pickles
*Smoked Fish from our Sea,
Sour Cream & Pickles*



KIDS MENU **15.**

• • • • •

PÃES

Tosta Mista em Forno **12.**
de Lenha *Toast in a Wood-fired
Oven with Ham, Cheese
and Butter*



Club NINE DOTS **18.**
NINE DOTS Club Sandwich



Cereais, Mozzarella, Pesto, **12.**
Tomate | *Cereals, Mozzarella,
Pesto, Tomato*



Hambúrguer Caseiro com **20.**
Queijo em Massa de Pizza
*Homemade Melt Cheeseburger
on Pizza Dough*





• • • • • • • • •

FRESCOS DA ÉPOCA

O Nosso Carpaccio de Atum, 16.
Chilli e Coentros | *Our Tuna, Chilli
and Coriander Carpaccio*



Tártaro de Novilho, Alcaparras 17.
e Parmesão | *Beef, Caper
and Parmesan Tartare*



Marinado de Peixe da Costa, 15.
Batata Doce e Crocante
*Marinated Fish from our Coast,
Sweet and Crispy Potatoes*



• • • • • • • • •

SALADAS

As Frescas da Horta e do Campo
Fresh from the Garden and the Fields

Mix de Folhas Verdes e Ervas 8.
Green Leaf and Herb Mix



Minestrone em Salada 9.
de Legumes | *Minestrone
in Vegetable Salad*



Tomate, Mozzarella, 12.
Manjerição | *Tomato,
Mozzarella, Basil*



Romana, Peito de Frango, 18.
Torras | *Romaine, Chicken
Breast, Toast*



EXTRA

BATATAS FRITAS CASEIRAS | *HOMEMADE FRIES* 5.

SALADA MISTA | *MIXED SALAD* 5.

SOPA DO DIA | *SOUP OF THE DAY* 4.



LACTOSE



FRUTOS SECOS | *NUTS*



GLÚTEN | *GLUTEN*



PEIXE | *FISH*



OVOS | *EGGS*

Taxa IVA em vigor incluída. Todos os preços são em Euros. Se for alérgico a algum alimento, por favor informe-nos.
VAT included. All the prices are in Euros. If you are allergic to any ingredient please let us know.

.....

PIZZA

Com a nossa Massa Caseira,
diretamente do Forno de Lenha
*Homemade Dough, and straight
from our Wood-fired Oven*

MARGHERITA 14.

Tomate, Mozzarella, Manjeriçao
Tomato, Mozzarella, Basil
🌾🥛

A CAMPONESA 16.

Presunto Parma, Cogumelos,
Rúcula | *Parma Prosciutto,
Mushrooms, Arugula*
🌾🥛

DO NOSSO MAR 15.

Chicharro do Alto Curado,
Alcaparras, Nata Azeda | *Cured
Mackarel, Capers, Sour Cream*
🌾🥛🐟

DA HORTA 15.

Legumes do Dia Assados,
Pesto | *Roasted Vegetables
of the Day, Pesto*
🌾🥛



.....

TACHINHOS DOCES

A Nossa Mousse da Osteria 7.

com Avelã | *Our Osteria Mousse
with Hazelnut*
🌾🥛🥜🥚

O Nosso Tiramisù | Our Tiramisu 8.

🌾🥛🥜🥚

Doce do Dia | Dessert of the Day 5.

🌾🥛🥜🥚

As Nossas Bolachas | Our Cookies *

*Para comer cá ou levar
To eat here or take away*
🌾🥛🥜🥚

* Preço sob Consulta - Pergunte à nossa Equipa!
Price upon Request - Ask our Team!

🥛 LACTOSE

🥜 FRUTOS SECOS | *NUTS*

🌾 GLÚTEN | *GLUTEN*

🐟 PEIXE | *FISH*

🥚 OVOS | *EGGS*

Taxa IVA em vigor incluída. Todos os preços são em Euros. Se for alérgico a algum alimento, por favor informe-nos.
VAT included. All the prices are in Euros. If you are allergic to any ingredient please let us know.

cocktails

AMARO JULEP 11.



Amaro Averna
Aperol
Soda Framboesa
Menta
Raspberry Soda
Mint

CIAO AZZORRE 10.



Tequila
Ananás
Pimenta da Terra
Óleo Picante
Pineapple
Azorean Pepper
Spicy Oil

SOGNI D'ORO 12.



Grappa
Vermute de Pêra
Amarguinha
Cardamomo
Pear Vermouth
Cardamom

FIORI DI SAMBUCO 12.



St Germain
Campari
Prosecco
Pepino & Hortelã
Cucumber & Mint

GIRO DI BICICLETTA 10.



Martini Vibrante
Campari
Vinho Branco
Soda de Toranja
Chocolate & Laranja
White Wine
Grapefruit Soda
Chocolate & Orange

MORANDI 11.



Cachaça
Ananás e Lima
Erva Príncipe
Leite & Wasabi
Pineapple & Lime
Lemon Grass
Milk & Wasabi

NEGRONI DELL'OSTE 10.



Gin Tanqueray
Campari de Ananás
Vermute de Sálvia
Pineapple Campari
Sage Vermouth

SORRENTO 12.



Gin Baleia
Martini Ambrato
Martini Bianco
Óleo de Limão
Lemon Oil

NOVE 12.



Gin Baleia
Gin Tanqueray
Manjerição e Orégãos
Soda & Pepino
Basil & Oregano
Soda & Cucumber

ASK FOR A CLASSIC 10.

mocktails

SAFE SPRITZ 8.



Martini Vibrante
Cordial de Limão
Soda
Lemon Cordial

FREE MARTINI 8.



Martini Floreale
Shrub de Limão
Soda
Lemon Shrub

ECCETERA 9.



Martini Floreale
Pimenta da Terra
Soda de Toranja
Azorean Pepper
Grapefruit Soda

bar e caffè



ÁGUAS E SUMOS NATURAIS | WATER & FRESH JUICES

Água sem gás 75cl <i>Still Water 75cl</i>	2.5
Água com gás 75cl <i>Sparkling Water 75cl</i>	2.5
Água das Pedras 25cl <i>Natural Sparkling Water 25cl</i>	2.
Chá Frio Caseiro <i>Homemade Iced Tea</i>	3.
Sumo Natural de Laranja <i>Fresh Orange Juice</i>	4.5
Sumo do Dia <i>Daily Fresh Juice</i>	4.5



REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Kima de Maracujá <i>Passionfruit Kima</i>	2.5
Laranjada <i>Laranjada</i>	2.5
Coca-Cola <i>Cola</i>	3.
Coca-Cola Zero <i>Cola Zero</i>	3.



CAFETARIA | COFFEE

Espresso	1.5	Mocaccino	3.5
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3.	Chemex	5.
Garoto <i>Macchiato</i>	2.	French Press	5.
Abatanado <i>Lungo</i>	2.	Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	4.5
Americano	2.	Café com Gelo <i>Shakerato</i>	3.
Meia de Leite <i>Caffè Au Lait</i>	2.5	Galão com Gelo <i>Iced Latte</i>	3.5
Galão <i>Latte</i>	3.	Espresso Tónico <i>Espresso Tonic</i>	4.
Flat White	3.5	Irish Coffee	7.5
Capuccino	2.5	Caffè Corretto	2.



CHÁ | TEA

Caneca de Chá <i>Cup of Tea</i>	3.
Bule de Chá <i>Teapot</i>	6.

- Chá Branco | *White Tea*
- Chá Verde Hysson | *Hysson Green Tea*
- Chá Verde com Ananás e Canela | *Green Tea with Pineapple and Cinnamon*
- Chá Verde com Hibisco | *Green Tea with Hibiscus*
- Chá Preto Broken Leaf | *Broken Leaf Black Tea*
- Chá Preto com Hortelã Pimenta | *Black Tea with Peppermint*



birra



CERVEJAS | BEERS

Especial 33cl <i>Azorean Beer “Especial” 33cl</i>	3.
Extra Especial 33cl <i>Azorean Beer “Extra Especial” 33cl</i>	5.
Azores Brewing Company IPA 33cl	6.
Azores Brewing Company Lighthouse 33cl	6.
Sagres Zero 33cl <i>Sagres Zero 33cl</i>	3.
Bandida Pomar 35cl <i>Cider “Bandida Pomar” 35cl</i>	3.

spirits



RUM & CACHAÇA

Barceló Blanco	6.	Plantation Dark Rum	8.
Barceló Añejo	6.	Sailor Jerry Spiced Rum	8.
Diplomático Reserva Exclusiva	12.	Zacapa 23	14.
Plantation 3 Stars	6.	Cachaça Leblon	9.



WHISKEY & BOURBON

Bushmills Original	6.5	Johnnie Walker Black Label	10.
Roe & Co.	9.5	Monkey Shoulder	11.
Buillet Rye	9.	Benriach 10 Years Old	9.5
Buillet Bourbon	9.	Glenfiddich 12 Years Old	12.
Jack Daniels n.7	8.5	Laphroigh	14.
Dewar’s White Label	6.	Jameson	6.
Buffalo Trace Bourbon	8.5		



VODKA

Ciroc Ultra Premium	8.	Stolichnaya	6.
Grey Goose	11.	Tito’s Handmade	8.



GIN

Rocha Negra	7.	Malfy Original	8.5
Baleia Gin	11.	Tributo	11.
Citadelle Gin	8.	Tanqueray London Dry	6.
G’Vine Flouraison	12.	Tanqueray Ten	9.
Hendricks	9.	Tanqueray Rangpur	8.
Bombay Sapphire	7.	Gin Engine	11.
Beefeater Black	7.		



TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	11.	Patrón Silver	8.
Don Julio Añejo	14.	Montelobo Mezcal	12.
Olmeca Blanco	6.	Siete Misterios Mezcal	9.
Olmeca Reposado	6.5		



LICORES & AGUARDENTES | LIQUEUR & BRANDY

Amaretto Disaronno	5.	Limoncello Pallini	5.
Amarguinha	4.	Licor Beirão	5.
Campari	5.	Adega Mayor 6 Anos	5.
Fernet Branca	5.	Adega Mayor 12 Anos	9.
Ginjinha	5.	Courvoiseur V.S.	10.
Kalhua	5.	Daron Fine Calvados	6.
La Quintinye Royal Blanc	6.	Pierre Ferrand Primer Cru	11.
La Quintinye Royal Rouge	6.	Grand Marnier	7.5
Martini Selection	5.	Grappa Nonino	5.5
Baileys	5.	Seleção de Licores Regionais	5.
CR&F	5.	<i>Azorean Liqueur Selection</i>	



+ MIXER	2.5
Tónica, Refrigerante, Sumo, Soda	
<i>Tonic, Soft Drink, Juice, Soda</i>	

il vino è un'arte!



ESPUMANTE | SPARKLING WINE



150ml

DOURO

DALVA BRUTO

Viosinho, Rabigato, Malvasia Fina, Gouveio | *Frutado, Cítrico, Leve, Fresco*
Fruity, Citric, Light, Refreshing

6. | 18.

BAIRRADA

QUINTA DAS BÁGEIRAS BRUTO NATURAL ROSÉ

Baga | *Framboesa, Toranja, Encorpado, Fresco* · *Raspberry, Grapefruit, Full-bodied, Refreshing*

20.

PICO

DA PEDRA SE FEZ ESPUMANTE EXTRA BRUTO

Arinto | *Cítrico, Notas de Mel, Elegante* · *Citrus Notes, Honey, Elegant*

129.

FRIULI, ITÁLIA

ALBINO ARMANI EXTRA DRY DOC

Glera, Pinot Noir | *Frutado, Mineral, Seco* · *Fruity, Mineral, Dry*

35.

CHAMPAGNE, FRANÇA

RUINART BRUT

Chardonnay, Pinot Noir | *Fruta Branca, Floral, Elegante* · *White Fruit, Floral, Elegant*

110.



VINHO BRANCO | WHITE WINE



PICO

ROLA PIPA

Arinto, Verdelho, Terrantez | *Algas do Mar, Fruta Fresca, Salino*
Seaweed, Fresh Fruit, Saline

34.

VERDELHO DO PICO

Verdelho | *Mineral, Cítrico, Fresco* · *Mineral, Citric, Refreshing*

44.

VINHO VERDE

ALLO Soalheiro

Alvarinho | *Tropical, Floral, Fresco* · *Tropical, Floral, Refreshing*

22.

DOURO

QUINTA DA PEDRA ESCRITA

Rabigato, Verdelho, Alvarinho, Viognier | *Notas de Toranja, Mineral, Persistente*
Grapefruit Notes, Mineral, Persistent

33.

DÃO

A DESCOBERTA Casa da Passarella 5. | 18.
Encruzado, Malvasia Fina, Verdelho | *Leve, Floral, Fresco* · *Light, Floral, Refreshing*

BEIRA INTERIOR

CASAS ALTAS 25.
Chardonnay | *Fruta Madura, Encorpado, Cremoso* · *Ripe Fruit, Full-Bodied, Creamy*

LISBOA & TEJO

QUINTA DO PINTO 30.
Sauvignon Blanc | *Citrinos, Harmonioso, Elegante* · *Citrus, Harmonious, Elegant*

ALENTEJO

CRESCENDO Altas Quintas 19.
Fernão Pires, Arinto | *Citrinos, Leve, Fresco* · *Citrus, Light, Refreshing*

VALDADIDGE, ITÁLIA

PINOT GRIGIO CORVARA Albino Armani 7.5 | 27.
Pinot Grigio | *Notas de Pêra, Flores Brancas, Leve* · *Pear Notes, White Flowers, Light*

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

PICO

INSULA Chão de Lava 33.
Saborinho, Touriga Nacional, Syrah, Merlot | *Frutos Vermelhos, Especiarias, Salino*
Red Fruits, Spices, Saline

DÃO

A DESCOBERTA Casa da Passarella 5. | 18.
Tinta Roriz, Touriga Nacional | *Frutos Silvestres, Citrinos, Acidez* · *Red Fruits, Citrus, Acidity*

LISBOA

CHOCAPALHA RESERVA Quinta de Chocapalha 28.
Tinta Roriz, Touriga Nacional | *Bergamota, Suave, Fresco* · *Bergamot, Light, Refreshing*

ALENTEJO

VICENTINO NAKED ROSE 25.
Pinot Noir | *Frutado, Fresco, Elegante* · *Fruity, Refreshing, Elegant*

VINHO TINTO | RED WINE



DOURO

TOURIGA NACIONAL RESERVA Quinta Nova

34.

Touriga Nacional | *Frutos Silvestres, Elegante, Aveludado, Notas de Madeira*
Wild Berries, Elegant, Silky, Oak Notes

TOURIGA FRANCA DOC Quinta de Ventozelo

26.

Touriga Franca | *Fruta Vermelha Madura, Pimenta, Equilibrado, Final Longo*
Ripe Red Fruit, Pepper, Balanced, Long Lasting

DÃO

A DESCOBERTA Casa da Passarella

5. | 18.

Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz | *Frutos Silvestres, Citrinos, Fresco* · *Wild Berries, Citrus, Refreshing*

BEIRA INTERIOR

CASAS ALTAS

24.

Touriga Nacional | *Especiarias, Balsâmico, Fresco* · *Spices, Balsamic, Refreshing*

LISBOA & TEJO

PINOT NOIR RESERVA Quinta da Lapa

25.

Pinot Noir | *Mineral, Fresco, Frutado* · *Mineral, Fruity, Refreshing*

QUINTA DO PILOTO

22.

Cabernet Sauvignon | *Vegetal, Equilibrado, Encorpado* · *Vegetable, Balanced, Full-Bodied*

ALENTEJO

CRESCENDO Altas Quintas

19.

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouchet | *Frutos do Bosque, Especiarias, Elegante, Equilibrado* · *Wild Berries, Spices, Elegant, Balanced*

VICENTINO Syrah

28.

Syrah | *Vegetal, Salino, Longo* · *Vegetable, Saline, Long Lasting*

DOM RAFAEL

26.

Tinta Roriz, Touriga Nacional | *Frutos Vermelhos Maduros, Especiarias, Aveludado, Persistente* · *Ripe Red Fruits, Spices, Silky, Persistent*

MANDURIA, ITÁLIA

MANDUS Pietra Pura

8. | 30.

Primitivo | *Fruta Preta, Notas de Chocolate, Intenso* · *Black Fruit, Chocolate Notes, Intense*



LICOROSOS | FORTIFIED



50ml

PICO

LAJIDO Fine Old Reserve

7.5 | 47.

Verdelho | Fresco, Harmonioso, Persistente • Refreshing, Harmonious, Persistent

LICOROSO 10 ANOS

14. | 180.

Verdelho | Cítrico, Mel, Amêndoas, Mineral, Prolongado • Citrus, Honey, Almond, Mineral, Long Lasting

DOURO

WHITE RESERVE Rozès Collection

6.5 | 37.

Vinhas Velhas | Baunilha, Especiarias, Aveludado • Vanilla, Spices, Silky

NIEPOORT RUBY Quinta do Noval

5. | 25.

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Entre Outras | Fresco, Jovem, Frutado Refreshing, Young, Fruity

LBV Kopke

7. | 35.

Vinhas Velhas | Frutos Silvestres Maduros, Violeta, Vibrante • Rape Wild Berries, Violet, Vibrant

TAWNY 10 ANOS Kopke

8. | 40.

Vinhas Velhas | Frutos Secos, Mel, Notas de Madeira, Macio, Redondo Nuts, Honey, Oak Notes, Smooth, Round

DÃO

SONO DE VINDIMA COLHEITA TARDIA Ribeiro Santo

8. | 37.

Encruzado | Citrinos, Delicado, Perfumado • Citrus, Delicate, Aromatic

COLEÇÃO PRIVADA DSF ARMAGNAC Moscatel de Setúbal

10. | 52.

Encruzado | Citrinos, Delicado, Perfumado • Citrus, Delicate, Aromatic

CARCAVELOS

VILLA OEIRAS

10. | 55.

Arinto, Galego Dourado, Ratinho | Frutos Secos, Aveludado, Complexo Nuts, Silky, Complex



Cada peça de cerâmica do *ETC. Osteria Bar* é produzida à mão pelos utentes e colaboradores do projeto *Mãos Que Criam*, transformando argila em peças singulares e com significado.

Mãos Que Criam é um espaço de ocupação produtiva, inserido no Instituto S. João de Deus - Casa de Saúde de São Miguel, destinado a pessoas com patologia mental e/ou problemas ligados a comportamentos aditivos.

Each ceramic piece at ETC. Osteria Bar is handcrafted by the users and staff of Mãos Que Criam, turning simple clay into unique and meaningful pieces.

Mãos Que Criam is a space for productive occupation, operated by S. João de Deus Institute, in São Miguel Health Center. It is intended for individuals with mental health disorders and/or issues related to addictive behaviours.



Os legumes que servimos chegam, sempre que possível, da *BioKairós*, um projeto de agricultura biológica e economia solidária da *Cooperativa Kairós*. Nascida em 2016, esta unidade promove a inclusão de pessoas em risco de exclusão social, aliando práticas sustentáveis a oportunidades de integração e dignidade.

Whenever possible, the vegetables we serve come from BioKairós, an organic farming and social economy project by Cooperativa Kairós. Since 2016, this initiative has been promoting the inclusion of people at risk of social exclusion, combining sustainable agriculture with meaningful opportunities and dignity.