





per
mangiare!

SANDWICH

- MOZZARELLA IN CARROZZA**   12.
Tosta de Mozzarella Frita, Molho de Tomate | *Fried Mozzarella Sandwich, Tomato Sauce*
- TOSTA MISTA**  7.
Pão Prensado com Fiambre, Queijo & Manteiga | *Pressed Bread with Ham, Cheese & Butter*
- CLUB 9 DOTS & BATATAS FRITAS**  15.
Focaccia, Alface, Ovo, Frango, Pancetta, Mayo de Tomate Seco | *Focaccia, Lettuce, Egg, Chicken, Pancetta, Dried Tomato Mayo, Fries*
- HAMBÚRGUER EM BOLO LÊVEDO**  15.
100% Carne de Vaca, Alface, Ovo, Pancetta, Aioli de Tomate, Queijo, Batatas Fritas | *Beef, Lettuce, Egg, Pancetta, Tomato Aioli, Cheese, Fries*

- Bolo do Dia** | *Cake of the Day* 4.
Seleção de Pastelaria | *Pastry Selection* 4.

BITES

DAS 12H ÀS 22H
FROM 12 PM TO 10 PM

- SOPA DO DIA**   3.5
Sopa de Legumes Sazonais | *Seasonal Vegetables Soup*
- ARANCINI**   7.5
Bolas de Risotto Fritas, Sweet Chilli e Pimenta da Terra | *Fried Risotto Balls, Sweet Chilli Sauce*
- FRITTO MISTO** 8.
Tempura de Chicharro, Lula e Folhas Sazonais, Mayo de Alho Assado | *Mackerel, Squid & Seasonal Leaves Tempura, Roasted Garlic Mayo*
- ZUCCHINI**   7.
Courgette Panada, Aioli de Tomate | *Breaded Zucchini, Tomato Aioli Sauce*
- TÁBUA DE SALUMI**  17.
Charcutaria, Grissini, Pickles, Nduja, Azeitonas | *Cold meat, Grissini, Pickles, Nduja, Olives*
- TÁBUA DE QUEIJOS**  17.
Seleção de Queijos, Grissini, Frutos Secos, Compota | *Cheese Selection, Grissini, Nuts, Jam*
- SALADA DE LEGUMES**    14.
Legumes Sazonais Grelhados, Tapenade, Pecorino | *Grilled Seasonal Vegetables, Tapenade, Pecorino*
- SALADA CÉSAR**   16.
Alface, Frango, Pancetta, Parmesão, Croutons, Molho César | *Lettuce, Chicken, Pancetta, Parmigiano, Croutons, Caesar Dressing*
- SALADA DE LULA**  15.
Lula Grelhada, Cebola Roxa, Funcho, Tomate Cherry | *Grilled Squid, Purple Onion, Fennel, Cherry Tomato*
- EXTRA:**
BATATAS FRITAS | *FRIES* 5.
SALADA MISTA | *MIXED SALAD* 4.

 LACTOSE

 PICANTE | *SPICY*

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 FRUTOS SECOS | *NUTS*

 FORNO A CARVÃO | *CHARCOAL OVEN*

TODOS OS NOSSOS PRATOS CONTÊM GLÚTEN. ALL OUR DISHES CONTAIN GLUTEN.

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

MARGUERITA 14.

Tomate, Mozzarella, Manjericão
Tomato, Mozzarella, Basil

POLPO 18.

Polvo, Alho Francês, Azeitona, Queijos,
Piso de Ervas | *Octopus, Leek, Olives,
Mix of Cheeses, Herbs Olive Oil*

S. MIGUEL 17.

Chouriço Regional, Ananás, Mozzarella
Azorean Chourizo, Pineapple, Mozzarella

AMALFITANA 17.

Anchova, Alcaparras, Cebola, Tomate Seco
*Marinated Mackerel, Capers, Onion,
Dried Tomato*

FUNGHI 18.

Cogumelos Frescos, Ovo, Espinafres,
Pasta de Trufa | *Fresh Mushrooms, Egg,
Spinach, Truffle Paste*

DI PARMA 19.

Presunto, Tomate Cherry, Rúcula,
Parmesão | *Prosciutto, Cherry Tomato,
Arugula, Parmigiano*

DIAVOLA PICANTE 17.

Nduja Regional, Pepperoni, Mozzarella
Azorean Nduja, Pepperoni, Mozzarella



DOLCI

MINISTRONE DE FRUTA 6.

Salada de Fruta Sazonal
Seasonal Fruit Salad

BRUTTI MA BUONI 9DOTS 7.

Biscoito de Avelã, Zabaione, Laranja,
Pistachio | *Hazelnut Biscotto, Zabaione,
Orange, Pistachio*

CAPRESE 7.

Bolo de Amêndoa e Chocolate,
Crumble de Amêndoa, Sorbet de Laranja
*Almond & Chocolate Cake, Almond
Crumble, Orange Sorbet*

CANNOLI 8.

Ricotta e Lima, Pistachio,
Sorbet de Laranja | *Ricotta & Lime,
Pistachio, Orange Sorbet*

PANNA COTTA 8.

Geleia de Maracujá, Crumble
de Caramelo, Gelado de Manjericão
*Passionfruit Jam, Crumble Caramel,
Basil Ice cream*

TIRAMISÙ 8.

Mascarpone, Palitos de La Reine, Cacau,
Café | *Mascarpone, Ladyfingers Biscuits,
Cocoa, Coffee*



TODOS OS NOSSOS PRATOS CONTÊM GLÚTEN. ALL OUR DISHES CONTAIN GLUTEN.

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
Manjeriçã 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

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

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.



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.		



TEQUILA & MEZCAL

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



LICORES & AGUARDENTES | LIQUEUR & BRANDY

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

+ MIXER

2.5

Tónica, Refrigerante, Sumo, Soda
Tonic, Soft Drink, Juice, Soda



bar e caffè



CERVEJAS | BEERS

Especial 33cl <i>Especial 33cl</i>	3.
Extra Especial 33cl <i>Extra Especial 33cl</i>	5.
Cerveja Artesanal Musa IPA 33cl <i>Musa IPA 33cl</i>	6.5
Cerveja Artesanal Musa Red Zeppelin 33cl <i>Musa Red Zeppelin 33cl</i>	5.5
Sagres Zero 33cl <i>Sagres Zero 33cl</i>	3.
Bandida Pomar 35cl <i>Cider "Bandida Pomar" 35cl</i>	3.



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	Chemex	5.
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3.	French Press	5.
Garoto <i>Macchiato</i>	2.	Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	4.5
Abatanado <i>Lungo</i>	2.	Café com Gelo <i>Shakerato</i>	3.
Americano	2.	Galão com Gelo <i>Iced Latte</i>	3.5
Meia de Leite <i>Caffè Au Lait</i>	2.5	Espresso Tónico <i>Espresso Tonic</i>	4.
Galão <i>Latte</i>	3.	Irish Coffee	7.5
Flat White	3.5	Caffè Corretto	2.
Capuccino	2.5	Caneca de Chá <i>Cup of Tea</i>	3.
Mocaccino	3.5	Bule de Chá <i>Teapot</i>	6.

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.



NINEDOTS-GUEST
PASSWORD
AzoreanArt