

[OSTE'RIA]

Estabelecimento típico de Itália com um ambiente rústico e informal. Oferece uma seleção simples de pratos tradicionais, confeccionados com produtos locais.

Typical Italian Establishment with a rustic and casual ambience. It offers a simple selection of traditional dishes made with local products.

Desfrute da Cozinha Italiana, elevada por produtos açorianos, num ambiente descontraído e autêntico e com vista privilegiada para o nosso jardim, que procura trazer um pouco da paisagem dos Açores até ao centro histórico de Ponta Delgada.

Enjoy Italian Cuisine showcasing azorean products in a relaxed and authentic atmosphere, with a privileged view of our Garden that brings a bit of the Azorean landscape into the historical center of Ponta Delgada.





ANTIPASTI

COUVERT (PP)   **2.5**

Grissini, Focaccia, Nduja Regional, Manteiga, Azeite, Balsâmico | *Grissini, Focaccia, Regional Nduja, Butter, Olive Oil, Balsamic*

SOPA DO DIA   **3.5**

Sopa de Legumes Sazonais
Seasonal Vegetables Soup

ARANCINI   **7.5**

Bolas de Risotto Fritas, Sweet Chilli de 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*



PASTA & RISOTTO

TAGLIOLINI TARTUFO   **18.**

Massa Fresca, Cogumelos Shitake, Queijo Trufado | *Homemade Pasta, Shitake Mushrooms, Truffle Cheese*

RISOTTO DE COUVE-FLOR  **17.**

Couve-Flor, Pangrattato com Anchovas
Cauliflower Risotto, Pangrattato with Anchovies

RISOTTO DE FRUTOS DO MAR E AÇAFROA  **23.**

Frutos do Mar, Açafroa
Seafood Risotto, Saffron

RAVIOLI DE RABO DE BOI **19.**

Massa Fresca recheada com Rabo de Boi, Caldo de Hortelã
Oxtail homemade Ravioli, Mint Broth



LACTOSE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



FRUTOS SECOS | NUTS



PICANTE | SPICY



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.

•••••

SECONDI

SALADA DE LEGUMES    **14.**
Legumes Sazonais Grelhados, Tapenade, Pecorino
Grilled Seasonal Vegetables, Tapenade, Pecorino

SALADA DE LULA  **15.**
Lula Grelhada, Cebola Roxa, Funcho, Tomate Cherry
Grilled Squid, Purple Onion, Fennel, Cherry Tomato

SALADA CÉSAR   **16.**
Alface, Frango, Parmesão, Croutons, Molho César
Lettuce, Chicken, Parmigiano, Croutons, Caesar Dressing

COUVE-FLOR COM GORGONZOLA   **17.**
Couve-Flor Assada, Manteiga de Avelã, Creme de Gorgonzola | *Roasted Cauliflower, Hazelnut Butter, Gorgonzola Cream*

PARMEGIANA    **16.**
Beringela, Tomate, Queijo Velho de S. Miguel
Eggplant, Tomato, Old S. Miguel Cheese

PEIXE DO DIA  **18.**
Peixe Grelhado, Caponata de Legumes Sazonais
Grilled Fish of the Day, Seasonal Vegetables Caponata

POLVO  **24.**
Polvo Grelhado, Batata Nova, Pimentos Assados, Manteiga de Tutano | *Grilled Octopus, Baked Potatoes, Grilled Peppers, Bone Marrow Butter*

PEITO DE FRANGO MILANEZA  **16.**
Peito de Frango Panado, Linguini de Legumes, Puré de Batata Doce | *Breaded Chicken Breast, Vegetables Linguini, Sweet Potato Puree*

TAGLIATA DE VAZIA   **20.**
Bife da Vazia Grelhado, Polenta Frita, Salada de Rúcula, Queijo S. Jorge 12 Meses | *Sirloin Steak Tagliata, Fried Polenta, Arugula Salad, Cured S. Jorge Cheese 12 Months*

CACHAÇO DE PORCO  **19.**
Porco a baixa temperatura, Ragu de Cogumelos e Legumes | *Slow-Roasted Pork Shoulder, Mushrooms and Vegetables Ragu*

EXTRA:
BATATAS FRITAS | FRIES 5.
SALADA MISTA | MIXED SALAD 4.
LEGUMES GRELHADOS | GRILLED VEGETABLES 5.



*mangiate
con passione,
vivete
con gioia!*

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*

KIDS MENU 15.

Sopa do Dia, Prato Principal, Sobremesa
Soup of the Day, Main Course, Dessert



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.






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, Parmesão, Croutons, Molho César | *Lettuce, Chicken, 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*

FUNGI   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>	



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 piece of ceramic at *ETC. Osteria Bar* is handmade by the users and collaborators of *Mãos Que Criam*, who transform clay into unique and meaningful pieces.

Mãos Que Criam is a productive occupational project, located in the S. João de Deus Institute - São Miguel Health Center, for individuals with mental health disorders and/or issues related to addictive behaviours.