



[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

- LINGUINE AL FUNGHI**   **17.**
Linguine, Cogumelos Shitake, Queijo Trufado | *Linguine, Shitake Mushrooms, Truffle Cheese*
- RISOTTO DE FRUTOS DO MAR E AÇAFROA**  **23.**
Frutos do Mar, Açafrão
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, Pancetta, Parmesão, Croutons,
Molho César | *Lettuce, Chicken, Pancetta,*
Parmigiano, Croutons, Caesar Dressing

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.

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

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
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3.
Garoto <i>Macchiato</i>	2.
Abatanado <i>Lungo</i>	2.
Americano	2.
Meia de Leite <i>Caffè Au Lait</i>	2.5
Galão <i>Latte</i>	3.
Capuccino	2.5
Flat White	3.5

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