

amara

TERRAZZA

amara

AO CAIR DA NOITE, O AMARA TERRAZZA TRANSFORMA-SE NUMA ELEGANTE ESCAPADELA ITALIANA, INSPIRADA NO ENCANTO DA RIVIERA ITALIANA.

Com raízes na experiência veneziana do Cicchetti, o menu convida a deliciarem-se com vários pratos pequenos, concebidos para partilhar, feitos no momento.

Acompanhado por uma excecional seleção de vinhos portugueses e cocktails de assinatura, o jantar no AMARA Terrazza é uma celebração de sabores, estações do ano e jantares de convívio - tudo envolto num ambiente acolhedor e sofisticado.

E para terminar, uma gelataria tradicional italiana espera-o, oferecendo um doce toque final à noite.

Aperitivo & Pane

COUVERT DO CHEF 9
Pão, Manteira, Azeitonas e molho do dia

PUGLIA & FOCACCIA VENEZIANA 6
Azeitonas verdes da puglia com focaccia caseira de alecrim, azeite virgem

Insalata

SALADAS

CAPRESE 18
Mozzarella dop, chutney de tomate, óleo de manjericão, grissinis

INSALATA GIARDINIERA 15
Pickles de vegetais, ervilhas, pasta farro, sementes de girassol

INSALATA DI TONNO 20
Tataki de atum, feijão verde, tomate cereja, batata nova, creme de atum

INSALATA CACIO & PEPE COM FRANGO 19
Peito de frango grelhado, rúcula, abacate, molho cacio e pepe

Crostini & Stuzzichini

SNACKS FRIOS E PEQUENOS PRATOS

CROSTINI ASSORTITI 6
Crostini de alho, dip de tomate seco, tapenade de azeitona

BRUSCHETTA CON GORGONZOLA E NOCI 12
Crostini de queijo gorgonzola e nozes

BACCALÀ MANTECATO 15
Crostini, brandade de bacalhau, tapenade de azeitona

CAPRESE DI BURRATA 14
Burrata dop, dip de tomate, óleo de manjericão, grissinis

SCAMPO CRUDO 18
Camarão da costa curado, creme de limão e pimenta preta

PIATTI 18
(Recomendado para 2 pessoas)
Salame Milano, mortadella Bologna, speck, pickles, grissinis

CALAMARI FRITTI 19
Calamares crocantes fritos, maionese de limão

Pasta

PASTA

ALLA CHITARRA 22
Massa Linguini com ragoût de tomate, speck, grana padano e pesto verde

FRUTTI DI MARI 26
Raviolis, camarões, mexilhões, amêijoas e molho bisque

CARBONARA 20
Massa esparguete, gema de ovo, pancetta e emulsão de queijo

BOLONHESA 20
Massa penne, ragu de carne de vaca, queijo parmesão e folhas de rúcula

TERRAZZA

Pizzas

PIZZAS

QUATTRO Q 23
Queijo mozzarella, Grana Padano, scamorza e gorgonzola

MORTADELA E PISTÁCIO 23
Mozzarella, pesto verde, mortadela de Bolonha pistácio

MARGHERITA 20
Tomate, mozzarella, Grana Padano e manjericão

FUNGHI 22
Tomate, cogumelos grelhados, mozzarella e salsicha toscana

MARINARA 22
Tomate, atum, cebola caramelizada e gremolata

24 M 24
Pesto vermelho, mozzarella, presunto de Parma e chimichurri

Pesce & Carne

PEIXE E CARNE

BRANZINO 32
Robalo grelhado, manteiga de limão e alcaparras

GAMBERI 23
Espetada de camarão e chouriço com azeite de piripiri

POLLO LIMONE 19
Coxas de frango grelhadas com molho de limão e mostarda

MILANESE 22
Bife de porco panado em pão ralado

SALTIMBOCA ALLA ROMANA 28
Bife de vitela com presunto de Parma, cozinhado em vinho branco, salva e manteiga

Vegetali

LEGUMES

BROCCOLINI 5
Broccolinni grelhado com pesto de tomate

RÚCULA & GRANA PADANO 6
Salada de folhas de rúcula com queijo Grana Padano

RISI 5
Arroz frito com "aglio olio"

PATATINE FRITTE 5
Batatas fritas triplas

Dolce

SOBREMESAS

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 11
Mascarpone, café, cacau

PANNACOTTA VEGAN 9
Leite de côco, lima, manga

AFFOGATO 7
Gelado de baunilha, crème de café espresso, chips de cacau

GELATO 4
Seleção de sorbets e gelados

- Contém Glutén
- Vegetariano
- Vegano
- Contém Lactose
- Frutos com Casca Rija

AMARA TERRAZZA · CICCHETTI RESTAURANT ·

APERITIVOS ITALIANOS COM UM TOQUE PORTUGUÊS

NEGRONI SBAGLIATO 16

Uma versão espumante do clássico Negroni
com espumante local ao invés de gin

—

SPRITZ À PORTUGUESA 17

Uma combinação do licor de laranja do Algarve,
espumante português e água tónica local

PER-SÉ SPRITZ 17

Uma mistura refrescante de Persé Aperitivo, espumante
e água tónica, servida com gelo e uma fatia de laranja

CLÁSSICOS REINVENTADOS

NEGRONI BY THE SEA 18

O clássico Negroni com um toque salgado português:
Gin de Aveiro, Campari, vermute Português e salicórnia

—

PORTUGUESE MULE 16

Vodka, folha de figueira, licor de laranja, ginger beer
e sumo de lima servido em caneca de cobre

—

BASILINI 17

Malfy Gin Limone, manjericão, lima fresca,
xarope de gengibre e LimonTejo

TOMMY'S MARGARITA 16

Versão do clássico com xarope de agave
para harmonizar com tequila

—

FLORAL PALOMA 17

Licor de rosas e tequila blanco dão um toque
floral a este clássico de verão

—

SEASONAL DAIQUIRI 16

Rum, sumo de lima fresco,
açúcar de cana e polpa sazonal

SEM ALCOHOL

CRODINO 7

O spritz Italiano original
sem álcool

—

LIMONZERO SPRITZ 8

LimonZero, poejo, tónica mediterrânica,
raspas de limão e hortelã fresca

—

BERRY LOVER 8

Mistura de frutos vermelhos, mel do Algarve,
citrinos, sumo de arando e tónica de hibisco

—

LARANJADA ALGARVIA 8

Sumo de laranja do Algarve, citrinos,
aroma de alfarroba e limonada

MARTINIS

ESPRESSO MARTINI 17

Vodka, licor de café e espresso fresco,
num cocktail rico e energizante

—

SEASONAL MARTINI 16

Vodka, sumo da temporada,
sumo de lima e xarope

—

PORNSTAR MARTINI 18

Vodka de baunilha, puré de maracujá,
sumo de lima e um shot de prosecco

—

FRUITY MARTINI 16

Vodka, sumos de fruta da época
e um toque de licor — doce e vibrante

VINHOS

Espumante & Champagne	15 cl	75 cl
Ruinart Blanc des Blancs · *Champagne, France*		144
Franciacorta Brut DOCG Millesimato Bellavista · *Italy*		104
Prosecco Rosé DOC Bosco Dei Cirmioli · *Italy*	10	48

Vinho Brancos	15 cl	75 cl
Villa Maria Private Bin Sauvignon Biologico · *New Zealand*		32
Dr. Loosen Blue Slate Kabinett "Riesling" · *Mosel, Deutschland (8,5°)*	14	31
Pezat · *Bordeaux, France*		32
ADN "Alvarinho", Ans. Mendes & Niepoort · *Vinho Verde, Portugal*		35
Código Origem, Nº Rules Wines · *Dão, Portugal*		38
Pinot Griggio delle Venezie DOC · *Italy*	10	35

Vinhos Rosé	15 cl	75 cl
Canto X · *Alentejo, Portugal*	11	18
Whispering Angel · *Provence, France*		51

Vinhos Tintos	15 cl	75 cl
Cabrita Negra Mole Reserva · *Algarve, Portugal*	14	42
Primitivo Puglia Desire Lush & Zin · *Italy*	14	42

Vinhos de Sobremesa	15 cl	75 cl
Niepoort Vintage	24	157
Quinta da Bacalhôa Moscatel Roxo	16	59
Niepoort 10 anos	17	70

SANGRIA

BRANCO / TINTO · 25 cl *Glass* 9 | 1 lt 32

—

EXÓTICO & ESPUMANTE · 1 l 33

—

CHAMPAGNE COM FRUTOS VERMELHOS · 1 lt 72

REFRIGERANTES

PEPSI · 7-UP · FANTA 5

—

GINGER-ALE 5

—

FUZE TEA 5

Limão · Pêssego · Manga

KOMBUCHA

HIBISCOS DE MORANGO 7

—

EXÓTICO TROPICAL 7

—

GENGIBRE 7

—

ORIGINAL 7

ÁGUA

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE · *Monchique* 0,37 lt 4

—

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE · *Monchique* 0,75 lt 6

—

ÁGUA COM GÁS PEDRAS · *Pedras* 0,37 lt 4

—

ÁGUA COM GÁS PEDRAS · *Pedras* 0,75 lt 6

◊

ÁGUA FILTRADA 3

Servida fresca, microfiltrada no local para
garantir frescura e sustentabilidade

—

ÁGUA FILTRADA COM GÁS 3,5

Refrescante e com gás,
filtrada e gaseificada no local

◊

FEVER-TREE TONIC SELECTION 6

—

THREE CENTS – PINK GRAPEFRUIT SODA (TORANJA) 200 ml 7

—

ÁGUA TÓNICA – LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE 20 cl 7

SUMOS

TORANJA · MAÇA · ANANÁS · MANGA 40 cl 6

—

SUMO NATURAL DE LARANJA ESPREMIDO NA HORA 40 cl 7

—

SUMO FRESCO DO DIA 40 cl 7

CERVEJA E CIDRA

CERVEJA DE PRESSÃO, SUPER BOCK 30 cl 6

—

CERVEJA DE PRESSÃO, SUPER BOCK 50 cl 8

◊

CERVEJA ARTESANAL MARAFADA (Pale Ale · IPA · Pilsner) 33 Cl 8

◊

SUPER BOCK STOUT / TWIN 0% · *GARRAFA* 33 cl 7

—

BUDWEISER · *GARRAFA* 33 cl 7

—

HEINEKEN · *GARRAFA* 33 cl 7

—

CORONA · *GARRAFA* 35 cl 7

◊

CIDRA / SOMERSBY 33 cl 8

—

CIDRA / KOPPARBERG 50 cl 8

CAFÉ E CHÁS

ESPRESSO
Café Curto 4 Café Longo 5

—

CAPPUCCINO 6
Espresso com espuma ou leite

—

GALÃO 6
Café com leite vaporizado

—

DUPLO 6
Dois cafés num só

—

DESCAFEINADO 4

◊

INFUSÕES COM HISTÓRIA

PÚRPURA 6
Hibiscos · Framboesa · Equinácia · Mirtilo

VERDE 6
Mistura Das Ilhas

CHÁ PRETO 6
Misturas do mundo de assam, ceilão e darjeeling

CAMOMILA SILVESTRE 6
Misturas relaxantes / *Relaxing blends*

FLORAL 6
Misturas do rio e da vinha / *Blends of the river & vineyard*

BRANCO 6
Island blend

HORTELÃS 6
Misturas do românico

—

INFORME A EQUIPA DE SALA CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR. TODOS OS PRATOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALERGÉNIOS CRUZADOS.

ART. 135 DO DL 10/2015
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

PREÇOS EM EUROS
com IVA incluído à taxa legal em vigor. Disponível livro de reclamações.

BEBIDAS ALCOÓLICAS
O consumo de bebidas alcoólicas está sujeito à idade legal em vigor (18 anos).

Algarve Marriott Salgados Golf Resort & Spa
Herdade dos Salgados, Guia 8200 424 Albufeira
+351 289 244 200

AMARA TERRAZZA · CICCHETTI RESTAURANT ·