

MUTHU
CLUBE PRAIA DA OURA

ALBUFEIRA - PORTUGAL

Il Terrazzo

RISTORANTE ITALIANO

MGM
MUTHU HOTELS

Il Terrazzo

RISTORANTE ITALIANO

ENTRADAS

Bruschetta, Focaccia, Queijos variados, queijos marinados, Charcutaria italiana, Legumes, Azeite e vinagres

SALADAS

Salada Cesar
Salada Caprese
Salada Verde
Salada Panzanella

SOPA

Sopa do Dia

PIZZA

Margarida

Tomate, mozzarella e manjeriço

Vegetarian

Tomate, mozzarella, legumes

Prosciutto & Funghi

Tomate, mozzarella, fiambre e cogumelos

Pepperoni

Tomate, mozzarella, pepperoni e pimento verde

MASSA

Spaghetti
Penne
Fusili
Linguine
Tortellini
Fetuchinne
Rigatoni

MOLHO

Frutti di Mare
Arrabiata
Al Pesto
Vongole
4 Formagio
Alfredo
Vegetariano

PRATOS PRINCIPAIS

Lasanha à Bolonhesa

Estilo napolitano tradicional com carne

Frango Parmesão

Acompanha puré de batata, espinafres e legumes salteados

Filé de salmão ao vinho branco

Servido com Batata Duquesa e Legumes

Saltimboca a la romana

Escalope de carne recheado com presunto servido em gnocchi de tomate e oregãos

Mariscada

Frutos do mar cozinhados com molho de natas, manteiga e sálvia fresca

ANTIPASTI

Bruschetta, Focaccia, Assorted cheeses, marinated cheeses, Italian charcuterie, Vegetables antipasti, Olive oil and vinegars

SALAD BAR

Cesar salad
Caprese salad
Green salad
Panzanella salad

SOUP

Soup of the Day

PIZZA

Margherita

Tomato, mozzarella and basil

Vegetarian

Tomato, mozzarella, vegetables

Prosciutto & Funghi

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Pepperoni

Tomato, mozzarella, pepperoni and green pepper

PASTA

Spaghetti
Penne
Fusili
Linguine
Tortellini
Fetuchinne
Rigatoni

SAUCE

Frutti di Mare
Arrabiata
Al Pesto
Vongole
4 Formagio
Alfredo
Vegetarian

MAIN COURSES

Bolognese Lasagna

Tradiotional Napolitan style with meat

Chicken Parmesan

Served with mashed potatoes, spinach and sauteed vegetables

Salmon fillet in white wine

Served with Duchess Potato and Vegetables

Saltimboca a la romana

Prosciutto stuffed beef escalope served on tomato and oregano gnocchi

Seafood stew

Seafood cooked with cream sauce, butter and fresh sage