

Ciao a tutti!

Bem-vindos ao meu restaurante!

O meu mundo sempre girou à volta da mesa,
como o da minha Nonna Isabella, com quem aprendi
a arte de cozinhar desde pequena.

Inspirei-me nesses momentos únicos com a Nonna Isabella
para abrir as portas desta casa, no coração de Lisboa.
Peguei nas receitas tradicionais de mais de três
gerações e adaptei-as à cozinha dos dias de hoje,
conjugando ingredientes frescos e naturais com as mais
saudáveis técnicas de confeção. Aqui, todas as massas
são caseiras e feitas diariamente por mim e pela minha
equipa fantástica.

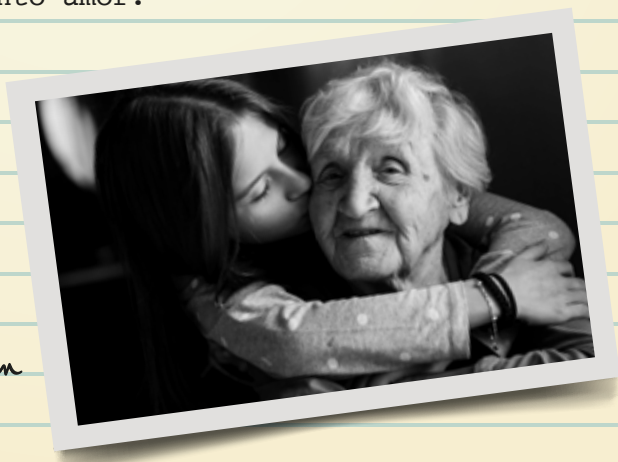
Espero que se sintam em casa nesta minha casa cheia
de memórias, romance e inspiração.

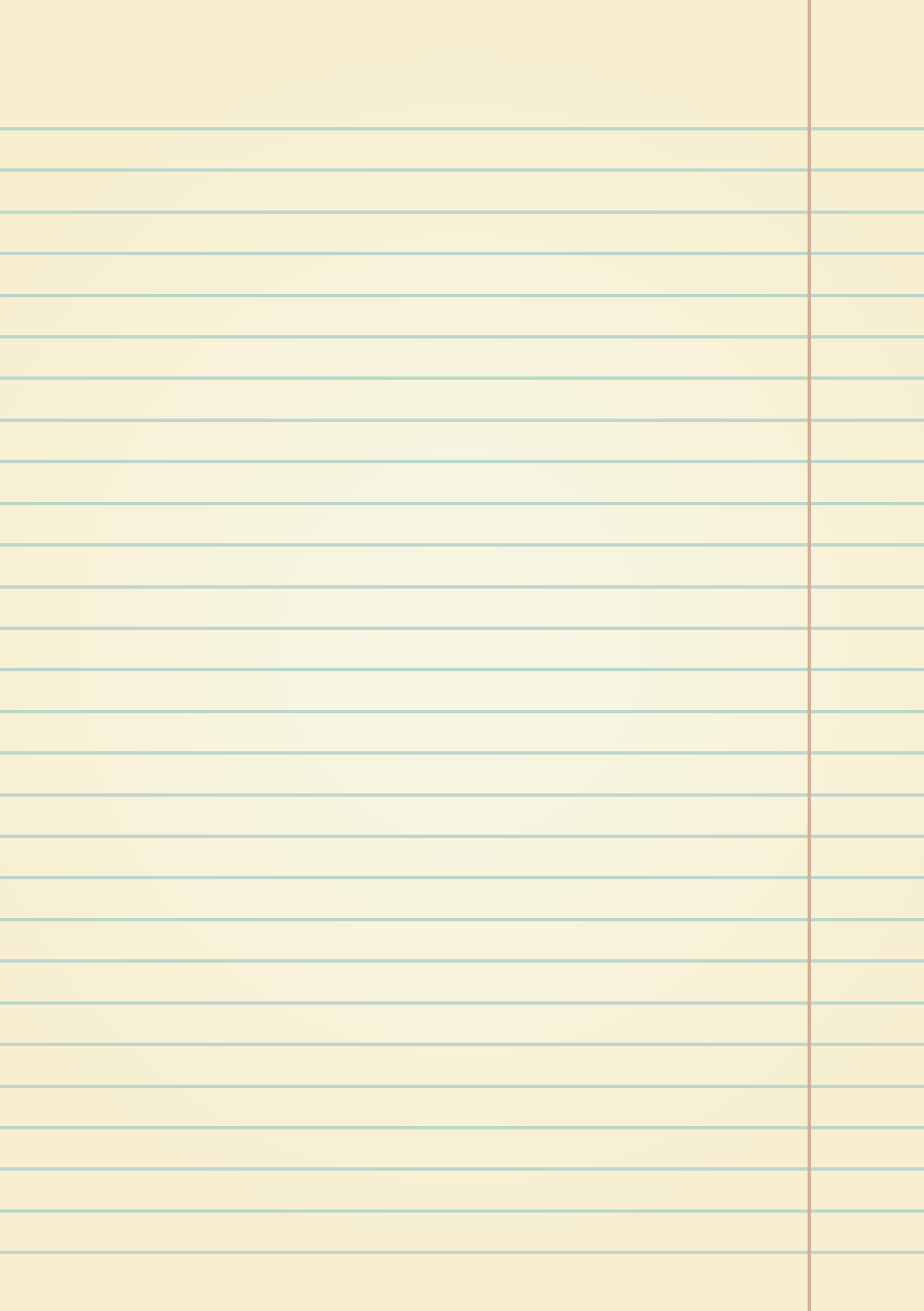
É assim que quero homenagear a Nonna Isabella,
mostrando a todos a arte de cozinhar que ela
me ensinou com tanto amor.

Grazie!

Sophia

Segue-me
no instagram
♡
@sophianaturalitalian

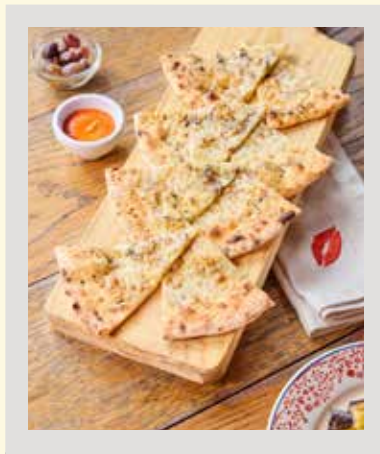




o Album das novidades



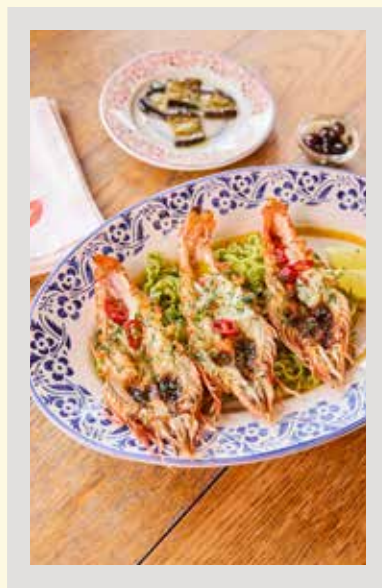
RIGATONI GRATINADO
com ricotta e molho de tomate
14,5€



PÃO DE ALHO
com queijo e azeite trufado
7€



PRIMA ELENA
Figos, rúcula e presunto
(sazonal)
16,65€



CAMARÃO TIGRE
tagliatelle fresco
e pesto de manjeriçã
25€

COUVERT

Focaccia de batata
com dip de pimentos assados,
beringela e azeitonas marinadas

5€ (por dose) (V)



Per iniziare subito & Saladas

Pão de alho com queijo e azeite trufado (V) (S) 7€

Sopa fria de tomate e cenoura com cebolinho (V) 4,25€

Burrata trufada com rúcula e focaccia (V) (S) (A) 11€

Ravioli gigante de espinafres, ricotta
e gema de ovo (V) (S) (A) 9,5€

nuovo Ravioli gigante de cogumelos shimeji
e gema de ovo (V) (S) (A) 10€

Carpaccio de novilho com parmesão,
rúcula, alcaparras e pinhões (A) (S) 13€

Carpaccio de courgete com rúcula, pinhão
limão e funcho (V) (S) 7,25€

nuovo Carpaccio de tomate de coração de boi,
burrata trufada, laranja, uvas,
vinagre balsâmico, lentilhas e manjeriço (V) (A) 12,5€

Salada de alface coração, mini mozzarella,
tomate e pesto de manjeriço (V) (A) (S) 7€

nuovo Tortelloni de ricotta, pecorino
e pistacho (V) (S) (A) (S) 8€

nuovo Carpaccio de polvo com creme de alho
e manjeriço (S) (A) 13€

Piatti Di Nonna

Tábua de mozzarella fresca, parmesão, scamorza,
tomate coração de boi e presunto servido com
focaccia e azeitonas marinadas (S) (A) 17€

Insalate con Focaccia

Salada de frango com alface coração, parmesão, pimenta, limão e pesto de manjeriço (v) (gl) (l) 13€

Salada de legumes grelhados com pesto de rúcula, abacate e pinhão (v) (gl) (gl) (l) 13,25€

nuovo Salada Panzanella com espinafres, mozzarella de búfala fresca, presunto, tomate cherry, croutons, cebola roxa e manjeriço (gl) (gl) 13,5€

Pizzas

(as preferidas da minha família)

Pizzas de Trigo Barbela com fermentação natural (48h)

MARTINO MEU IRMÃO

Mozzarella de búfala fresca e tomate cherry (v) (gl) (gl) 13,5€

GIO MEU FILHO

Burrata trufada e rúcula (v) (gl) (gl) 14,15€

MI MARITO

Cogumelos Portobello picantes com espinafres baby (v) (gl) (gl) (l) 13,5€

A MINHA (SOPHIA)

Legumes grelhados, tomate, mozzarella, pasta de azeitonas, alho e parmesão (v) (gl) (gl) 14€

PRIMO CESCO

Ventricina picante e rúcula (gl) (gl) (l) 15€

PAPITO

Camarão, alho, malagueta e espinafres baby (gl) (gl) 15€

MAMMA

Bresaola, tomate cherry e rúcula (gl) (gl) 14€

PRIMA ELENA

Figos, rúcula e presunto (sazonal) 16,65€

NONNO

Presunto, scamorza e rúcula (gl) (gl) 15,5€

nuovo **MI SORELLA BIANCA**

Sem molho de tomate com cebola roxa, tomate seco, alecrim, azeite balsâmico e rúcula (v) (gl) (gl) 11€

TONI DEL TARTUFO

Burrata trufada, rúcula & lascas de trufa preta (v) (gl) (gl) 17€

Massas frescas feitas por mim todas as manhãs!
As receitas da minha querida Nonna,
re-inventadas por mim com muito amor!

Pratos da Nonna

(Vegetarianos)

Risotto de açafrão, prosecco,
courgette, limão e espinafres (V) (A) 14,5€

Risotto de cogumelos e parmesão (V) (A) 16,25€

Massa fresca caseira com molho de tomate
e burrata trufada (V) (S) (A) 16,25€

Penne com pesto da Nonna, tomate assado
e azeitonas (V) (A) 14,5€

Tagliatelle fresco caseiro
com bolonhesa da Sophia (V) (S) 15,25€

Pappardelle fresco caseiro trufado
com cogumelos Portobello, parmesão
e trufa preta (V) (S) (A) 18€

nuovo Cacio Pepe Trufado (V) (S) (A) 17€

Tagliatelle com cogumelos shimeji, queijo pecorino,
queijo parmesão, pimenta e lascas de trufa

Rigatoni gratinado com ricotta
e molho de tomate (S) (A) 14,5€

(Peixe)

Camarão tigre, tagliatelle fresco
e pesto de manjeriço (S) (S) (A) (S) 25 €

Risotto de camarão e açafrão (A) 17,5€

nuovo Farfalle di mare com amêijoas,
camarão e courgette (S) (A) 20€

(Carne)

Lasagna da Nonna com ossobuco, espinafres
e cogumelos Portobello (S) (A) 15,25€

Frango grelhado com spaghettoni putanesca (S) 17,5€

Rosbife com creme de abacate
e tagliatelle caseiro fresco trufado (S) 21,5€

★ Il mio Zucchero

- Tiramissu da Nonna (v) (gl) (la) 6€
- Panacotta de iogurte e frutos do bosque (la) 5€
- Bolo de chocolate da Nonna (v) (la) 6€
- Gelados artesanais
com baixo teor de açúcar (bola) (v) 4€
- Sabores:*
framboesa, maracujá, morango de inverno,
amêndoa (gl), ananás hortelã ou gianduja (gl)
- Fruta laminada (v) 4€

Menu Bambini

(PARA CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS)

- Bolonhesa da Sophia (v) (gl)
- ou
- Pizza Martino Meu Irmão (v) (gl) (la)
- +
- Água ou Limonada de frutos vermelhos
ou manjeriço
- 9,5€

*Não garantimos a ausência de glúten
por contaminação cruzada nos nossos pratos.*

*O meu Aperol Especial
para começar?*

5€



As Primas Perigosas (Cocktails)

As bebidas preferidas delas

FRANCESCA BELLINI 8€

Prosecco e sumo de pêssego

MARGHERITA 8€

Tequila, limoncello e lima

VALENTINA 8€

Sour Amaretto, Jack Daniels, clara de ovo e lima

VITTORIA GARIBALDI 5,5€

Campari e sumo de laranja

DONATTA MIMOSA

Prosecco e sumo de laranja 5,5€

DRUSILLA 5€

Prosecco e morango

DONATELLA 8€

Capirinhas, Caipiroskas e Caipifruta

SIMONETTA MOJITO 8€

APEROL ESPECIAL da Sophia 5€

APEROL SPRITZ 8€

REGINA DI LAMPONE 8€

Limoncello, Beefeater, laranja e lima

Come Finire in Italia

Grapa 7€

Limoncello 5€

Vino, Vidi, Vici

PROSECCO

Armani Prosecco DOC 33€

Armani Prosecco DOC Magnun 71€

Prosecco Treviso Millesimato Extra Dry 18€

Prosecco Treviso Millesimato Brut

copo: 4,5€ garrafa: 18€

LAMBRUSCO

Lambrusco Dell'Emilia Diamante Bianco IGT 13€

Lambrusco Dell'Emilia Diamante

Rosato IGT *copo: 4€ garrafa: 16€*

Lambrusco Dell'Emilia Diamante Rosso IGT 14€

Lambrusco Grasparossa Rosso Bio DOC 20€

VINO BIANCO

Quinta da Aveleda (Vinho Verde) 17,5€

Assobio (Douro) *copo: 4,5€ garrafa: 16€*

Arco D'Agueira (Bairrada) 42€

Clima | Vale da Capucha Bio (Lisboa) 25€

Dona Ermelinda Reserva (Palmela) 21€

Pouca Roupa (Alentejo) 16€

Esporão | Colheita Bio (Alentejo) 26€

Ar. Terra Curtimenta Bio (Alentejo) 33€

MandraRossa Chardonnay Laguna Secca

(Sicília, Itália) *copo: 6€ garrafa: 21€*

Armani | Pinot Grigio Corvara Valdadige
(Trentino, Itália) 36€

Pio Cesare L'altro Chardonnay (Langhe, Itália) 45€

Pio Cesare Piodilei Chardonnay (Langhe, Itália) 75€

Vino, Vidi, Vici (Vino Rosato)

Assobio (Douro) *copo:* 4,5€ *garrafa:* 16€

Pouca Roupa | João Portugal Ramos Vegan (Alentejo) 16€

Dona Ermelinda, Pinot Noir & Merlot (Palmela) 23€

Vino, Vidi, Vici (Vino Rosso)

Assobio (Douro) *copo:* 4,5€ *garrafa:* 16€

Quinta do Romeu | Moinho do Gato Bio (Douro) 22€

Quinta do Vallado | Touriga Nacional (Douro) 48€

Dona Ermelinda Reserva (Palmela) 21 €

Pouca Roupa (Alentejo) 16 €

Esporão | Colheita Bio (Alentejo) 29€

Herdade do Esporão (Alentejo) 40 €

MandarRossa Cavadiserpe
(Terre Sicíliane, Itália) 38€

Pio Cesare Barbera D'Alba (Piemonte, Itália) 45€

Altesino Brunello di Montalcino (Toscana, Itália) 97€

Altesino Brunello di Montalcino Montosoli
(Toscana, Itália) 164€

Sangria da Sophia (com bola de sorbet!)

Prosecco com sorbet de ananás e hortelã 22€

Prosecco com sorbet de morango 22€

Prosecco com sorbet de maracujá 22€

Prosecco com sorbet de framboesa 22€

Birra

Super Bock 20cl: 2,5€ 40cl: 4,5€

Somersby 20cl: 2,5€ 40cl: 4,5€

Birra Moretti garrafa 4€

As Amigas Saudáveis

LUNA Laranja, meloa, papaia, morango e limão 6,5€

EMILIA Manga, meloa, lima e frutos vermelhos 7,5€

GIA Cenoura, maçã, kiwi e espinafres 6,5€

ANTONELLA Meloa, lima, manjeriço, gengibre 6,5€

GIOVANNA Maçã, pepino, gengibre, espinafres, salsa 6,5€

Sem tirar, nem pôr!

Limonada do dia (manjeriço ou frutos vermelhos) 3,5€

Sumo de laranja natural 4€

Chá frio do dia 3,75€

Coca Cola ou Coca Cola Zero 3,5€

Água

Água com e sem gás 2,5€

San Pellegrino 50cl 5€

Água Castello 2,5€

Água Tónica Schweppes 20cl 2,5€

Cafetaria e Infusões

Expresso ou Descafeinado 2€

Expresso Duplo 3€

Meia de Leite 2,6€

Cappuccino 2,75€

Infusão de hortelã fresca 3,25€

Infusão de curcuma 3,25€

Chá preto ou verde Gorreana 3,25€

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa de 23% (refrigerantes e bebidas alcoólicas) e de 13% (restantes produtos). Nenhum produto alimentar ou bebidas, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (dl nº10/2015, de 16 janeiro - art 135.) Não são permitidas trocas de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). O restaurante Sophia apresenta, de forma discriminada nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional, e o valor é integralmente entregue à equipa. Não nos responsabilizamos por eventuais falhas na rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

O verdadeiro sabor italiano

Leve para casa o verdadeiro sabor italiano!
Escolha as suas massas favoritas, complemente com o molho da sua preferência e sirva uma verdadeira pasta fresca nos pratos da casa da Sophia!

Disponível todos os dias, da minha casa,
diretamente para a sua cozinha.

