

ANTIPASTI

Pão de alho com queijo e azeite trufado
Garlic bread with cheese and truffle olive oil
7,5€

Sopa fria de tomate e cenoura com cebolinho
Cold tomato and carrot soup with chives
4,5€

Burrata artesanal com rúcula, tomate e focaccia
Artisanal burrata with arugula, tomato and focaccia
12,5€

Ravioli gigante de espinafres, cogumelos shimeji, ricotta e gema de ovo
Giant ravioli with spinach, shimeji mushrooms, ricotta and egg yolk
9,9€

Piatti Di Nonna: mozzarella fresca, parmesão, scamorza, tomate coração de boi, presunto, focaccia e azeitonas marinadas
Piatti Di Nonna: fresh mozzarella, Parmesan, scamorza, oxheart tomato, prosciutto, focaccia, and marinated olives
15€

Carpaccio de tomate de coração de boi, burrata, laranja, uvas, vinagre balsâmico, lentilhas e manjerição
Oxheart tomato carpaccio, burrata, orange, grapes, balsamic vinegar, lentils, and basil
9,9€

Carpaccio de novilho com parmesão, rúcula, pinhões e alcaparras
Veal carpaccio with Parmesan, arugula, pine nuts, and capers
13€



INSALATE CON FOCACCIA

Salada de Frango com alface coração, parmesão, pimenta, limão e pesto de manjerição
Chicken salad with butter lettuce, parmesan, pepper, lemon and basil pesto
14€

Salada Fusilli de beterraba e de espinafres com maçã, azeitonas, couve roxa, ricotta e pistácio
Beetroot and spinach fusilli salad with apple, olives, red cabbage, ricotta, and pistachio
14€

Salada Panzanella com espinafres, mozzarella fresca, presunto, tomate cherry, croutons, cebola roxa e manjerição
Panzanella salad with spinach, fresh mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, croutons, red onion and basil
14€

Salada de Alface coração, mozzarella fresca, tomate e pesto de manjerição
Butter lettuce salad, fresh mozzarella, tomato and basil pesto
7,5€



PASTA

Cacio Pepe Trufado SPECIALITÀ
Tagliatelle com cogumelos shimeji, queijo pecorino, queijo parmesão, pimenta e lascas de trufa
Tagliatelle with shimeji mushrooms, pecorino cheese, Parmesan cheese, pepper, and truffle shavings
16€

Massa Burrata Trufada
Papardelle fresco com molho de tomate e burrata trufada
Fresh pappardelle with tomato sauce and truffled burrata
16,5€

Tagliatelle Bolonhesa
Tagliatelle fresco com molho bolonhesa e guanciale
Fresh tagliatelle with bolognese sauce and guanciale
15€

Penne al Pesto della Nonna
Penne com pesto, tomate assado e azeitonas
Penne with pesto, roasted tomato and olives
15€

Rigatoni gratinado
Rigatoni fresco com ricotta e molho de tomate
Fresh rigatoni with ricotta and tomato sauce
15€

Lasagna da Nonna
Ossobuco, espinafres e cogumelos Portobello
Ossobuco, spinach and Portobello mushrooms
16€

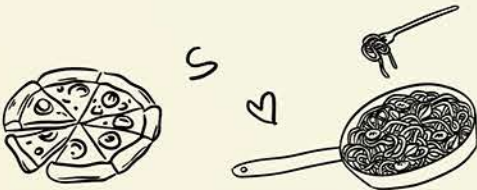
Farfalle di mare
Farfalle com amêijoas, camarão e courgette
Farfalle with clams, shrimp and zucchini
19,9€

Carbonara SPECIALITÀ
Spaghettoni, ovo, grana padano, guanciale, pecorino e pimenta preta
Spaghettoni, egg, grana padano, guanciale, pecorino, and black pepper
15,5€

Trufada no Parmesão
Tagliatelle fresco, pasta de trufa, cogumelo Portobello e trufa fresca
Fresh tagliatelle, truffle paste, Portobello mushroom and fresh truffle
19,9€

Rigatoni Putanesca SPECIALITÀ
Rigatoni, tomate, alcaparras, azeitonas, manjerição, malagueta e pecorino
Rigatoni, tomato, capers, olives, basil, chili pepper, and pecorino
15€

Torteloni de Pistácio
Tortelloni de ricotta, pecorino e pistácio
Tortelloni with ricotta, pecorino and pistachio
16,5€



PIZZE

Pizzas contemporâneas, fermentação natural
Contemporary pizzas, naturally fermented

Martino meu irmão
Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella fresca e tomate cherry
Pomodoro, fior di latte mozzarella, fresh mozzarella and cherry tomato
13€

Del Nonno
Pomodoro, mozzarella fior di latte, presunto, scamorza e rúcula
Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto, scamorza, and arugula
16€

A minha (Sophia)
Pomodoro, mozzarella fior di latte, legumes grelhados, tomate, pasta de azeitonas, alho e parmesão
Pomodoro, fior di latte mozzarella, grilled vegetables, tomato, olive paste, garlic and parmesan
14,5€

Paollo
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tomate amarelo, pepperoni, manjerição
Pomodoro, fior di latte mozzarella, yellow tomato, pepperoni, basil
13,5€

Papito 15,5€
Pomodoro, mozzarella fior di latte, camarão, alho, malagueta e espinafres baby
Pomodoro, fior di latte mozzarella, shrimp, garlic, chili pepper, and baby spinach

RISOTTI

Courgette, espinafres, limão, prosecco e açafrão
Zucchini, spinach, lemon, prosecco, and saffron
15€

Cogumelos e parmesão
Mushrooms and parmesan
16,5€

Camarão e açafrão
Shrimp and saffron
18€

PIATTI

Camarão tigre com tagliatelle fresco e pesto de manjerição
Tiger shrimp with fresh tagliatelle and basil pesto
29€

Frango grelhado com spaghettoni putanesca
Grilled chicken cwith puttanesca spaghettoni
16€

Roshife com creme de abacate e tagliatelle fresco trufado
Roast beef with avocado cream and truffled fresh tagliatelle
21,9€



PER I BAMBINI

(Para crianças até 12 anos)
(For children up to 12 years old)

Tagliatelle Bolonhesa
Tagliatelle Bolognese
ou/or

Pizza Martino Meu Irmão

+
Água ou Limonada
Water or Lemonade

9,8€



DOLCI

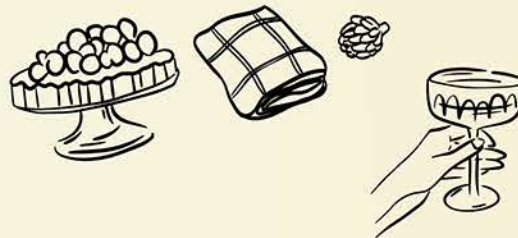
Tiramissù da Nonna
Nonna's Tiramissù
7€

Cheesecake de queijo de cabra, manga e maracujá
Goat cheese cheesecake with mango and passion fruit
6,5€

Bolo de chocolate da Nonna com bola de gelado
Nonna's chocolate cake with a scoop of ice cream
6,5€

Fruta laminada
Sliced fruit
4,2€

Gelados artesanais (dois sabores)
Artisanal ice creams (two flavors)
4,2€



SOPHIA

CUCINA DELLA NONNA

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 (di n°10/2015, 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.

All prices are in euros and include VAT at a rate of 23% (soft drinks and alcoholic beverages) and 13% (other products). No food or beverage item can be charged if it is not requested by the customer or if it is wasted by them (Decree-Law No. 10/2015, of January 16 - Art. 135). Ingredient substitutions are not allowed (only removal of ingredients is permitted). Sophia restaurant clearly shows a suggested gratuity amount on customers' bills. Payment of this amount is optional, and the full amount is given directly to the team. We are not responsible for any issues with the ATM network. This establishment has a complaint book available.