

## HAMBURGUER

*Acompanha batata frita e maionese de alho with fries and garlic mayo*

### Parmigiana 14.95 €

Pão de hambúrguer, frango crispy, queijo provolone, alface e tomate  
*Hamburger bun, crispy chicken, provolone cheese, lettuce and tomato*

### DON COSTINI 14.95 €

Pão de hambúrguer, 150g de carne de novilho, queijo cheddar, bacon, cebola caramelizada, ovo, maionese de alho, agrião e tomate  
*Hamburger bun, 150g minced beef, cheddar cheese, bacon, caramelized onions, fried egg, garlic mayonnaise, cress and tomato*

## DOLCI

### Petit Gâteau 6.50 €

Pequeno bolo de chocolate crocante e cremoso, acompanhado de uma bola de gelado de baunilha  
*Small chocolate cake with a crunchy crust and creamy inside, served with a scoop of vanilla ice cream*

### Tiramisù 5.50 €

Camadas de palitos embebidos em café e licor, intercalados com creme mascarpone e polvilhado com chocolate  
*Layers of ladyfingers soaked in coffee and liqueur, alternated with mascarpone cream and dusted with dark chocolate*

### Affogato 4.95 €

Gelado de baunilha com café creme, chocolate e avelã  
*Vanilla ice cream with coffee cream, topped with chocolate and hazelnut shavings*

### Cheesecake 5.50 €

Tarte de queijo com calda de frutos vermelhos  
*Cheesecake with berry sauce*

### Sacramento 12.95 €

Pão de hambúrguer, 150g de carne de novilho, bacon, queijo cheddar, alface e tomate  
*Hamburger bun, 150g minced beef, bacon, cheddar cheese, lettuce and tomato*

### Pomodoro 14.95 €

Pão de hambúrguer, 150g de carne de novilho, mozzarella de búfala, tomate seco e rúcula  
*Hamburger bun, 150g minced beef, buffalo mozzarella, dried tomatoes and arugula*

### Duplo + 5.25 €

*Double*

### Triplo + 8.50 €

*Triple*

### Crostata al limone 5.50 €

Tarte de limão com merengue e raspas de limão  
*Lemon tart with meringue and lemon zest*

### Brownie 6.50 €

De chocolate e avelã, recheado com creme de caramelo, acompanhado de gelado de baunilha  
*Chocolate and hazelnut brownie filled with caramel cream, served with vanilla ice cream*

### Pannacotta 4.45 €

Sobremesa de natas cozidas, aromatizada com canela e limão, coberta com calda de frutos vermelhos  
*Cooked cream dessert, flavored with cinnamon and lemon, topped with berry sauce*

### Abacaxi / Papaia 4.50 €

*Pineapple / papaya*

### Bola de Gelado 2.95 €

Baunilha, morango e chocolate  
*Ice cream scoop: Vanilla, strawberry and chocolate*

# Don COSTINI

## ANTIPASTI

### Cestino del Pane 2.95 €

Pão rústico  
*Rustic Bread*

### Pane e Burro 5.95 €

Torrada com azeite acompanhada com três manteigas aromatizadas: ervas, alho e picante  
*Toast with olive oil served with three flavored butters: herbs, garlic and spicy*

### Pane all'Aglio con Provolone 6.45 €

Base de pizza borrifada com azeite de alho, queijo provolone, alecrim e sal grosso  
*Pizza base sprinkled with garlic oil, provolone cheese, rosemary and coarse salt*

### Bruschetta Semplice 5.95 €

Tosta rústica com tomate chucha aos cubos  
Temperados com azeite e manjeriço  
*Rustic toast with diced tomatoes drizzled with olive oil and basil*

### Bruschetta Marinella 7.95 €

Tosta rústica, compota de figo, rúcula, burrata e pêsego em calda laminados  
*Rustic toast with fig jam, arugula, burrata and sliced peaches in syrup*

### Bruschetta Mozzarella 7.50 €

Tosta rústica com mozzarella fresca, tomate seco, pimenta preta e azeite  
*Rustic toast with fresh mozzarella, sun-dried tomatoes, black pepper and olive oil*

### Tagliere Salumi e Formaggi 16.95 €

Pão rústico com azeite, queijos grana padano, gorgonzola e chèvre, com presunto Parma e salame ventricina  
*Rustic bread with olive oil, grana padano, gorgonzola, goat cheese, Parma ham and salami ventricina*

### Polpo Bello 12.95 €

Pernas de polvo salteadas em azeite, e temperadas molho olivo, acompanhado de uma focaccia  
*Octopus legs sautéed in olive oil and seasoned olive sauce, accompanied by focaccia*

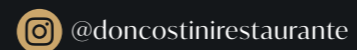
### Carpaccio di Manzo 12.50 €

Carne de novilho repousado em azeite e sal, lascas de grana padano e folhas de rúcula, alcaparras acompanhado de uma focaccia com azeite e alecrim  
*Minced beef rested in olive oil and salt, flakes of grana padano and rocket leaves, capers accompanied by a focaccia with olive oil and rosemary*



Picante  
*Spicy*

Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor consulte a nossa tabela de alergénios.  
*If you are allergic or intolerant to any food, please consult our allergen table.*



@doncostinirestaurante



@doncostinirestaurante



doncostini.pt

## | A MODO NOSTRO

### **Bisteca alla Mondese 18.95 €**

Bife da vazia grelhado, acompanhado de molho gorgonzola e batatas a murro  
*Grilled beef steak served with gorgonzola sauce and crushed potatoes*

### **Tigre del Mare 24.95 €**

Camarão tigre grelhado com legumes intercalados, acompanhado de queijo creme salpimentado  
*Grilled tiger prawns with mixed vegetables, accompanied by spiced cream cheese*

### **Raviolacci di Carne con Funghi 15.95 €**

Recheados de carne de novilho e cogumelos selvagens, regado com molho tartufado  
*Stuffed with beef and wild mushrooms, drizzled with tartufata sauce*

### **Ravioli di Mascarpone 15.95 €**

Recheados com limão, hortelã e mascarpone, finalizado com molho de limão  
*Filled with lemon, mint and mascarpone, finished with lemon sauce*

### **Capomafia (Fusion Burger) 16.95 €**

Massa de pizza recheada de carne de novilho picada, queijo mozarella, bacon e ovo  
*Pizza dough stuffed with ground beef, mozzarella cheese, bacon and egg*

### **Orata alla Griglia 15.95 €**

Dourada grelhada, acompanhada de batatas assadas no forno em azeite, alecrim e pimenta preta  
*Grilled sea bream, served with roasted potatoes in the oven in olive oil, rosemary and black pepper*

## | RISOTTI

### **Piamontese 14.95 €**

Arroz arbóreo preparado com mascarpone, parmesão e natas, finalizado com crispy de presunto  
*Arborio rice prepared with mascarpone, parmesan, and cream, finished with crispy ham*

### **Al Mare Flambé 16.95 €**

Arroz arbóreo cremoso com manteiga, natas, parmesão, amêijoa e camarões salteados, flambeado com vinho branco e pimenta preta  
*Creamy arborio rice with butter, cream, parmesan cheese, clams and prawns sautéed in olive oil and flambeed with white wine and black pepper*

### **Funghi 15.95 €**

Arroz arbóreo cremoso com caldo de legumes, parmesão e mix de cogumelos  
*Creamy arborio rice with vegetable broth, butter, parmesan cheese, and a mix of mushrooms sautéed in olive oil*

### **Al Ragù 15.95 €**

Arroz arbóreo com ragù de acém assado em longa duração, envolvido em caldo de carne, manteiga e rúcula  
*Arborio rice with slow-cooked beef cheek ragù, enriched with meat broth, butter and arugula*

## | PASTA

### **Fusilli Genova 13.95 €**

Com molho de cogumelos salteados em manteiga e tomilho, finalizado com crispy de presunto parma  
*Served with a sauce of mixed mushrooms sautéed in butter and thyme, finished with crispy parma ham*

### **Linguini Carbonara 13.45 €**

Salteada com bacon, natas e pimenta preta  
*Sautéed with bacon, cream and black pepper*

### **Spaghetti Pianosa 15.95 €**

Salteada em azeite de alho e vinho branco, com amêijoa, camarão, tomate cherry, coentros e pimenta preta  
*Sautéed in garlic oil and white wine, with clams, shrimp, cherry tomatoes, coriander and black pepper*

### **Spaghetti Nero Gamberi 15.95 €**

Esparguete preto repousado em fondue de parmesão, acompanhado com camarão e tomate seco  
*Black spaghetti coated in parmesan fondue, served with shrimp and sun-dried tomatoes*

### **Penne Gratinata 13.45 €**

Gratinada no forno com um mix de cogumelos, fiambre, mozzarella, parmesão e finalizada com rúcula  
*Gratin with a mix of mushrooms, ham, mozzarella, parmesan, topped with arugula*

### **Fusilli Al Forno 13.95 €**

Com carne picada envolvida em molho de tomate, gratinada no forno com mozzarella e parmesão  
*With ground beef covered in tomato sauce, baked in the oven with mozzarella and parmesan*

### **Tortellini Ricotta e Spinaci 14.50 €**

Recheada com espinafres e ricotta, molho à amatriciana e finalizado com amêndoas torradas laminadas  
*Stuffed with spinach and ricotta, amatriciana sauce and finished with sliced toasted almonds*

### **Rigatoni alla Bolognese 13.95 €**

Salteada em manteiga e azeite com o clássico molho à bolonhesa e pimenta preta  
*Sautéed in butter and olive oil with the classic bolognese sauce and black pepper*

### **Gnocchi al Gorgonzola 13.95 €**

Com molho gorgonzola, finalizado com crispy de bacon  
*With gorgonzola sauce, finished with crispy bacon*

### **Lasagne alla Bolognese 13.45 €**

Folhas de lasanha, carne de novilho picada, bechamel, molho bolonhesa e mozzarella  
*Lasagne sheets, minced veal, béchamel, bolognese sauce and mozzarella*

## | BACCALÀ

### **Baccalà alla Lagareiro 21.95 €**

Acompanha batata a murro, regado com azeite e alho  
*With smashed potato, drowned in olive oil and garlic*

## | PIZZE

### **Margherita 10.95 €**

Molho de tomate, mozzarella e manjeriçã  
*Tomato sauce, mozzarella and basil*

### **Siracusa 12.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola, tomate cherry, azeitonas e rúcula  
*Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, cherry tomatoes, olives and arugula*

### **Campania 15.50 €**

Molho de tomate, mozzarella, tomate chucha, presunto, burrata e rúcula  
*Tomato sauce, mozzarella, plum tomatoes, ham, burrata and arugula*

### **Speriato 13.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, pimentos, alcaparras, salame ventricina e azeitonas  
*Tomato sauce, mozzarella, peppers, capers, salame ventricina and olives*

### **Caprese 13.50 €**

Molho de tomate, mozzarella, tomate seco e manjeriçã  
*Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes and basil*

### **4 Stagioni 13.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos, azeitonas e orégãos  
*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives and oregano*

### **Pompeia 14.45 €**

Molho de tomate, mozzarella, fiambre, bacon, presunto e lascas de grana padano  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, prosciutto and grana padano shavings*

### **Tartufata 15.50 €**

Creme trufado, cogumelos frescos, fiambre, finalizado com ovo a baixa temperatura, folhas de rúcula e azeite  
*Truffle cream, fresh mushrooms, cooked ham, finished with slow cooked egg, arugula leaves and olive oil*

### **Pollo 12.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, frango picado, tomate cherry e espinafres  
*Tomato sauce, mozzarella, minced chicken, cherry tomatoes and spinach*

### **Verona 14.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, camarão, abacaxi e rúcula  
*Tomato sauce, mozzarella, shrimp, pineapple and arugula*

### **Ragù 14.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, ragù de carne, lascas de grana padano e rúcula  
*Tomato sauce, mozzarella, beef ragu, grana padano shavings and arugula*

### **Formaggio 13.95 €**

Natas, mozzarella, provolone, gorgonzola e oregãos  
*Cream, mozzarella, provolone, gorgonzola, oregano, black pepper*

**Ingredientes Extras 2.45 €**  
*Extra ingredients*

## | CALZONI

### **Firenze 14.95 €**

Molho de tomate, mozzarella, beringela, courgette, cebola, tomates chucha  
*Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, onion and tomatoes*

### **DON COSTINI 16.95 €**

Hamburguer de bovino, mozzarella, fiambre, salsicha, linguiça, pepperoni, ovo e molho Costini  
*Beef burger, mozzarella, ham, sausage, pepperoni, egg and Costini sauce*

### **Roma 14.50 €**

Molho de tomate, fiambre, cogumelos e mozzarella  
*Tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella*

## | INSALATE

### **Caprese 10.95 €**

Rúcula com tomate seco, mozzarella fresca, folhas de manjeriçã, temperados com azeite, sal e vinagre balsâmico  
*Arugula with sun-dried tomatoes, fresh mozzarella, basil leaves, olive oil, salt, and balsamic vinegar*

### **César 12.95 €**

Mix de folhas com tiras de frango crocante, tomate cherry, grana padano, crispy de bacon e molho césar  
*Mixed salad, crispy chicken strips, cherry tomatoes, grana padano, crispy bacon and caesar sauce*

### **Raguza 13.95 €**

Croutons salteados, tomate cherry, courgette, beringela, finalizado com burrata aromatizada com trufas  
*Sautéed croutons, cherry tomatoes, zucchini, eggplant, topped with truffle-flavored burrata*

### **Florida 12.50 €**

Mix de folhas, com papaia, abacate e abacaxi acompanhados de camarão salteados no azeite  
*Mixed leaves, with papaya, avocado and pineapple accompanied by shrimps sautéed in olive oil*

## | PIATTO BAMBINI

*Até aos 10 anos / Until the age of 10*

### **Pasta mini linguini bolonhesa 8.95 €**

### **Pizza mini margherita 8.95 €**

### **Cheeseburger 8.95 €**

Pão de hambúrguer, queijo cheddar, batata frita e ketchup  
*Hamburger bun, cheddar cheese, french fries and ketchup*

O menu kids acompanha uma bebida

(água 33cl ou sumo Nectar)

*The kids menu includes a drink (33cl water or Nectar juice)*

**Molhos e vegetais 1.20 €**  
*Sauces and vegetables*