

*Davvero*  
L I S B O A

*Davvero*  
L I S B O A

Rua Artilharia 1 - N° 70, 1070-013 Lisboa, Portugal  
[www.davvero.pt](http://www.davvero.pt)



19/03/2024

*Jantar vinico Cordero Di Montezemolo*

CORDERO DI MONTEZEMOLO WINE DINNER



	15cl	75cl
<b>Arneis Langhe 2022 DOC</b>	5	25
<b>Barbera d'Alba 2021 DOC</b>	5	25
<b>Nebbiolo langhe 2021 DOC</b>	6	30
<b>Barolo Monfalletto BIO 2019 DOCG</b>	12	60
<b>Barolo Enrico VI BIO 2019 DOCG</b>	22	110

As origens de "Monfalletto Cordero di Montezemolo" remontam a 3 de Abril de 1340. Com 50 hectares de vinha distribuídos por "Alba", "Castiglione Falletto", "Guarene" e "Cherasco". As castas plantadas são a "nebbiolo", "dolcetto", "barbera", "arneis" e "chardonnay", que são usadas na produção de uma restrita seleção de rótulos protegidos por indicação geográfica.

The origins of "Monfalletto Cordero di Montezemolo" date back to April 3, 1340. With 50 hectares of vineyards spread across "Alba," "Castiglione Falletto," "Guarene," and "Cherasco," the estate cultivates varieties such as Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Arneis, and Chardonnay. These grapes are used to produce a limited selection of wines protected by geographical indication.

#### ANTIPASTI

##### **Battuta di Carne con tartufo nero 28**

Tártaro de novilho, ovo de codorniz e trufa negra.

Beef tartar, quail egg with black truffle.

🍷 Pairing: Nebbiolo langhe 2021 DOC.

##### **Carpaccio Davvero 22**

Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão e alcaparras.

Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce and capers.

🍷 Pairing: Barolo Monfalletto BIO 2019 DOCG.

##### **Burrata con Radicchio di Treviso 20**

Burrata fresca, radicchio di treviso e vinagre balsâmico de Modena.

Creamy fresh burrata, Radicchio and Modena balsamic.

🍷 Pairing: Barbera d'Alba 2021 DOC

##### **Tiradito di branzino 20**

Robalo, leche de tigre e manga.

Seabass, leche de tigre and mango.

🍷 Pairing: Arneis Langhe 2022 DOC.

#### SECONDI

##### **Risotto ai funghi selvatici e tartufo nero 28**

Risoto de cogumelos selvagens com trufa negra.

Wild mushroom risotto with black truffle.

🍷 Pairing: Nebbiolo langhe 2021 DOC.

##### **Spaghetti nero all'Astice 32**

Spaghetti nero com lavagante azul (contém picante).

Black spaghetti with blue lobster (slightly spicy).

🍷 Pairing: Arneis Langhe 2022 DOC.

##### **Guazzetto di pesce 34**

Camarão, lulas, vieiras, robalo e berbigão.

Shrimp, squid, scallops, seabass and cockles.

🍷 Pairing: Barbera d'Alba 2021 DOC.

##### **Fillete di manzo al barolo 32**

Lombo de novilho, puré de aipo e jus de Barolo.

Beef fillet with celeriac purée and Barolo jus.

🍷 Pairing: Barolo Monfalletto BIO 2019 DOCG.

#### DOLCI

##### **Arneis Langhe 2022 DOC**

##### **Barbera d'Alba 2021 DOC**



6cl

3  
3

##### **Cioccolato Costa D'avorio e pere 10**

Mousse de chocolate da costa do marfim e pêra rocha.

Ivory coast chocolate mousse and "rocha" pear.

🍷 Pairing: Barbera d'Alba 2021 DOC.

##### **Pannacotta All'Antica con Vaniglia e Frutti di Bosco 9.**

Panacota à antiga com baunilha e frutos dos bosques.

Old-fashioned pannacotta with vanilla and red fruits.

🍷 Pairing: Arneis Langhe 2022 DOC.

Preço em euros, inclui IVA à taxa legal em vigor.

Price in euros, includes VAT at the current legal rate.