



## **Asparago Sublime**

26 | 4 | 2024

 [@davverolisboa](#) Follow Us!

## ANTIPASTI

- Insalata di asparagi**.....16  
Salada de espargos, brancos e verdes, maçã verde, ervilhas, hortelã, espinafres e molho de parmesão  
*Asparagus salad, green apple, green peas, fresh mint, spinach and parmesan sauce*
- Asparagi bianchi all' tartufo** .....20  
Espargos brancos grelhados, molho holandês e trufa preta de verão  
*Grilled white asparagus, hollandaise sauce and black summer truffle*
- Tataki di tonno con asparagi bianchi e soia** .....22  
Tataki de atum com espargos brancos e soja  
*Tuna tataki, white asparagus and soy sauce*
- Burrata, asparagi verdi all' aceto balsamico di modena** .....20  
Burrata, espargos verdes e vinagre balsâmico de modena  
*Burrata cheese, green asparagus and modena balsamic vinegar*

## PRIMI

- Risotto all' astice e asparagi verdi**.....36  
Risoto de lavagante e espargos verdes  
*Lobster and asparagus risotto*
- Ravioli di ricotta, spinaci e asparagi** .....24  
Ravioli de ricota e espinafres com espargos brancos e verdes  
*Ricotta and spinach ravioli and sauté white and green asparagus*
- Spaghettoni alla gricia e asparagi verdi** .....22  
Spaghettoni *alla gricia* com espargos verdes  
*Spaghettoni alla gricia and green asparagus*
- Asparagi bianchi al forno, scalogno caramelizzato, asiago, pinoli**.....20  
Espargos brancos no forno, chalotas caramelizadas, queijo asiago, pinhões tostados  
*Baked white asparagus with caramelized shallots, asiago cheese, toasted pine nuts*

## SECONDI

- Filetto con mostarda á l' ancienne e asparagi verdi** .....34  
Lombo com mostarda á l' ancienne e espargos verdes  
*Tenderloin with á l' ancienne mustard and green asparagus*
- Salmone, asparagi bianchi, buerre blanc** .....26  
Salmão, espargos brancos e "buerre blanc"  
*Salmon, white asparagus and "buerre blanc"*
- Branzino ai capperi e asparagi**.....29  
*Robalo, espargos salteados e molho de alcaparras*  
*Seabass, sauté asparagus and caper sauce*
- Agnello e Asparagi gratinati** .....28  
Cordeiro e espargos gratinados  
*Lamb with asparagus gratin*

## ASPARAGO SUBLIME

“Nascido na região de Veneto, naturalmente produtora de espargos, o Chef Isaac Kumi desde criança tem uma forte ligação com os mesmos. Neste jantar poderá disfrutar de dois tipos diferentes de espargos. Do produtor Português Pedro Martins da Costa (Guimarães) os espargos verdes e da denominação de origem protegida Bassano del grappa em itália os espargos brancos. ”

“Born in the Veneto region, a natural producer of asparagus, Chef Isaac Kumi has had a strong connection with asparagus since childhood. In this dinner you will be able to enjoy two different types of asparagus. The green ones from the north of Portugal (Guimarães) and the white ones coming straight from Italy, Bassano del grappa DOP. ”



Espargos Verdes - Guimarães



Espargos Brancos- Bassano del grappa DOP