

MANIFESTO DE COZINHA, RESTAURANTE OMAGGIO

Omaggio, “Homenagem” na língua de Camões, e é isso que nos prestamos a fazer, prestar homenagem à cozinha Italiana, aos seu produtos, cheiros, cores e sabores. No Omaggio, procuramos expor de forma simples, mas cuidada e rigorosa, a essência da cozinha italiana, numa viagem apaixonada de norte a sul, da Pizza típica Napoletana aos Risottos da Lombardia e às Massas Frescas, com as suas receitas que passam ancestralmente de mão em mão. Uma sinfonia de sabores onde a estrela é o produto, criteriosamente selecionado para lhe oferecer uma experiencia única.

Disfrute, partilhe e regresse.
Chef Fábio Paixão da Silva

KITCHEN MANIFESTO, OMAGGIO RESTAURANT

Omaggio, “Homage” in the language of Camões, and this is what we do, pay homage to Italian cuisine, their products, smells, colors and flavors. At Omaggio, we try to showcase in a simple, yet careful and rigorous way, the essence of Italian cuisine, on a passionate journey from north to south, from typical Napoletana Pizza to Lombardy Risottos and Fresh Pasta, with their recipes that pass ancestrally from hand to hand. A symphony of flavors where the star is the product, carefully selected to offer you an experience.

Enjoy, share and return.
Chef Fábio Paixão da Silva





| | | |
|--|---|-------|
| COUVERT por pessoa/per person | | 2.00 |
| Olive marinate, burro alle erbe, olio d'oliva all'aceto balsamico, focaccia, ciabatta e pane del nostro forno | | |
| Azeitonas Marinadas, manteiga de alho e ervas, azeite com vinagre balsâmico, focaccia, ciabatta e pão do nosso forno Marinated olives, garlic and herb butter, olive oil with balsamic vinegar, focaccia, ciabatta and bread from our oven | | |
| Pane all'aglio con rosmarinho | | 3.50 |
| Pão de alho com alecrim (opção com mozzarella 4.50€) Garlic and Rosemary Bread (option with mozzarella 4.50€) | | |
| Marinara | | 5.00 |
| Entrada típica italiana. Massa de pizza, tomate, alecrim e alho Typical Italian starter. Pizza dough, tomato, rosemary and garlic | | |
| ANTIPASTI | | |
| Crema di pomodoro con uovo e crostini di pane | V | 4.50 |
| Crema de tomate com ovo e croutons Creamy Tomato Soup with Poached Egg and Croutons | | |
| Burrata All'Omaggio | V | 9.00 |
| Burrata artesanal, tomate cereja, tomate seco, pesto de pinhão e manjeriço e salicórnia de Alcochete Artisanal burrata, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, pinenuts and basil pesto and samphire from Alcochete | | |
| Carpaccio di Carne | | 8.00 |
| Fatias finas de carne de novilho, vinagrete de mostarda, rúcula, alcaparras, lascas de grana padano e pikle de cebola roxa Thinly sliced beef, mustard vinaigrette, arugula, capers, shaves of grana padano and red onion pickle | | |
| Carpaccio di baccalà | | 8.00 |
| Fatias finas de bacalhau, vinagrete, tomate cereja marinado, rúcula e pó de azeitona Thinly sliced cod, vinaigrette, marinated cherry tomatoes, arugula and olive powder | | |
| Arancini affumicati, mozzarella e basilico | | 5.00 |
| Bolinhas de risotto com grana padano, fumados italianos, mozzarella e manjeriço. Servidos com maionese de trufa Risotto balls with grana padano, smoked Italian sausages, mozzarella and basil. Served with truffle mayonnaise | | |
| Trio de Bruchettas | | 10.50 |
| Tomate cereja com pesto e lascas de grana padano; Tapenade de azeitonas e presunto de Parma; Ricotta e tomate seco Cherry tomatoes with pesto and shaves of grana padano; Olive Tapenade and Parma ham; Ricotta and sun-dried tomatoes | | |

INSALATA

| | | |
|--|---|-------|
| Insalata caprese | V | 10.00 |
| Mozzarella DOP, fatias de tomate, manjeriço e molho pesto Mozzarella PDO, sliced tomato, basil and pesto sauce | | |
| Insalata di Rucula e Gamberetti | | 12.00 |
| Rucula, tomate cereja, camarão e lascas de grana padano Arugula, cherry tomatoes, shrimp and shaves of grana padano | | |
| Insalata di pollo e pancetta | | 10.00 |
| Alface romana, Tomate cereja, peito de frango grelhado, bacon, croutons e molho César Romaine lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken breast, bacon, croutons and Caesar sauce | | |

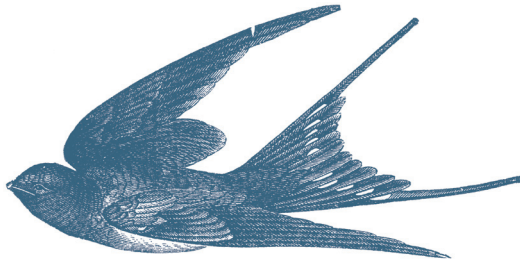
RISOTTO

| | | |
|---|---|-------|
| Risotto Gamberi e Vongole | | 16.00 |
| Arroz Carnaroli, camarão e ameijoia Boa e grana padano Carnaroli rice, shrimp cross-cut carpet shell and grana padano | | |
| Risotto ai funghi | V | 14.00 |
| Arroz Carnaroli, cogumelos Porcini, Paris, Shitaki, Pleurotus, Grana Padano Carnaroli rice, Porcini, Paris, Shitaki and Pleurotus Mushrooms, Grana Padano | | |
| Risotto al "Farinheira" e Verdure | | 13.00 |
| Arroz Carnaroli, farinheira, grelos e grana padano Carnaroli Rice, bread sausage, sprouts and grana padano | | |

PASTAS

| | | |
|---|---|-------|
| Raviolli nere con salmone affumicato, purea di piselli e salsa al burro e grana padano | | 16.00 |
| Raviolli nero feito em casa, recheado com salmão fumado, puré de ervilha e molho de manteiga e grana padano Homemade nero raviolli, stuffed with smoked salmon, pea puree and butter and grana padano sauce | | |
| Linguine Nere con Gamberi e Vongole | | 15.00 |
| Linguini nero feito em casa, gambas, ameijoia boa, alho e coentros Homemade nero linguine, prawns, cross-cut carpet Shell, garlic and coriander | | |
| Fettuccine di barbabietola con salsa di pomodoro, asparagi, funghi e olio al tartufo | V | 12.00 |
| Fettuccine de beterraba feito em casa, molho de tomate, espargos e cogumelos perfumados com azeite de trufa Homemade beet fettuccine, tomato sauce, asparagus and mushrooms flavored with truffle oil | | |
| Tagliatelli Alla Carbonara | | 11.00 |
| Tagliatelli feito em casa, guancialle, bacon, gema de ovo e grana padano Homemade tagliatelli, guancialle, bacon, egg yolk and grana padano | | |

| | | | |
|---|-------|---|------|
| <p>Lasagna Della Casa</p> <p>Ragú à Bolonhesa, massa fresca feita em casa, mozzarella, grana padano, molho de tomate, bechamel, orégãos e manjeriçã Bolognese ragout, fresh homemade pasta, mozzarella, grana padano, tomato sauce, bechamel sauce, oregano and basil</p> | 12.00 | <p>Caffè e un dolce</p> <p>Café expresso, Trufa de Nutella e mini sobremesa (Creme de Tiramissú ou Panna Cotta de frutos vermelhos) Espresso Coffee, Nutella Truffle and mini Dessert (Tiramissú Cream or Berry Pannacotta)</p> | 3.50 |
| <p>SECONDI PIATTI</p> | | <p>Bambini < 10 anos/< 10 years</p> | 8.50 |
| <p>Baccalà confit con polenta al tartufo bianco</p> <p>Lombo de Bacalhau confitado a baixa temperatura, polenta cremosa, azeite de trufa, espargos salteados e pó de azeitona Cod loin confit at low temperature, creamy polenta, truffle oil, sautéed asparagus and olive powder</p> | 24.00 | <p>Crema Vegetale Tagliatelli alla Bolognese ou Pizza Bambini Palla di gelato artigianale</p> | |
| <p>Gambero Rosso con linguine nero cacio e pepe</p> <p>Carabineiros salteados com linguini nero, pimenta preta moída na hora e queijo pecorino romano Sautéed prawns with nero linguini, freshly ground black pepper and Roman pecorino cheese</p> | 39.00 | <p>Creme de Legumes Massa fresca e Bolonhesa ou mini Margherita) Bola de Gelado Veggie Cream Soup Massa fresca e Bolonhesa or mini Margherita Ice Cream Scoop</p> | |
| <p>OssoBuco alla Milanesa</p> <p>OssoBuco de vitela mirandesa, cozinhado a baixa temperatura servido com Risotto de açafião, legumes e molho de cogumelos porcinni OssoBuco Mirandese Veal, cooked at low temperature and served with Saffron Risotto, vegetables and Porcini Mushroom Sauce</p> | 18.00 | | |
| <p>Bisteca Alla Fiorentina</p> <p>Corte tradicional italiano (Lombo e Vazia “T-Bone”) grelhado, servido com tomate assado, gremolata e batatas fritas (servido mal passado) Traditional Italian cut (Tenderloin and “T-Bone” Sirloin) grilled, served with roasted tomato,gremolata and chips (served rare)</p> | 20.00 | | |
| <p>DOLCI</p> | | | |
| <p>Torta di mousse al cioccolato 70% con pralinato alla nocciola</p> <p>Bolo mousse de chocolate 70% com praliné de avelã 70% chocolate mousse cake with hazelnut praline</p> | 6.00 | | |
| <p>Cheesecake di ricotta con sorbetto al limone</p> <p>Cheesecake de ricotta com sorbet de limão Ricotta Cheesecake with Lemon Sorbet</p> | 5.00 |  | |
| <p>Tiramissú</p> <p>Creme de mascarpone, cacau e biscoitos embebidos em café e amaretto Mascarpone Cream, cocoa and biscuits soaked in coffee and amaretto</p> | 4.50 | | |
| <p>Panna Cotta ai frutti di bosco</p> <p>Panna Cotta com molho de frutos vermelhos Panna Cotta with Berry Sauce</p> | 4.50 | | |
| <p>Palla di gelato artigianale</p> <p>Bola de Gelado artesanal Artisanal Ice Cream Scoop</p> | 2.50 | | |



PIZZE NAPOLETANE ARTIGIANALE

A nossa Pizza artesanal é preparada de forma autenticamente Napoletana. A Massa é fermentada lentamente, habilmente aberta à mão e recheada com os melhores ingredientes preparados diariamente. Cozinha em forno de lenha formando um "cornicione" (rebordo) crocante.

Saudável, facilmente digerível, genuína e feita com toda a dedicação, amor e carinho.

O Pizzaiolo - João Mendes

Our artisanal pizza is authentically prepared in the Napoletana style. The dough is fermented slowly, skillfully opened by hand and filled with the best ingredients prepared daily. Cooking in a wood oven forming a crunchy "cornicione" (edge).

Healthy, easily digestible, genuine and made with all the dedication, love and care.

The Pizzaiolo - João Mendes





PIZZAS

| | | |
|---|-----|-------|
| Margherita | V | 10.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Azeite extra virgem, Manjeriçã Tomato, Fior di Latte, Extra virgin olive oil, Basil | | |
| 4 Formaggi | V | 14.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone Affumicato, Parmesã Tomato, Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone Affumicato, Parmesan | | |
| Picantina | H/V | 12.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Pepperoni, Tomate cereja, Flor de sal, Picante da casa Tomato, Fior di Latte, Gorgonzola, Pepperoni, Cherry tomatoes, Salt flower, Homemade Spicy | | |
| Mon Cherry | V | 12.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Tomate cereja, Pimentos, Reduçã de Vinho e Cebola caramelizada Tomato, Fior di Latte, Gorgonzola, Cherry Tomato, Peppers, Wine Reduction and Caramelized Onion | | |
| Omaggio | | 17.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Camarã, Rúcula, Burrata e pesto de manjeriçã Tomato, Fior di Latte, Shrimp, Arugula, Burrata and basil pesto | | |
| Salmonata Genovese (Pizza Verde) | | 15.00 |
| Pesto, Fior di Latte, Tomate cereja, Salmã fumado e Alcaparras Pesto, Fior di Latte, Cherry Tomatoes, Smoked Salmon and Capers | | |
| Al Tonno | | 12.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Atum, Cebola Roxa Tomato, Fior di Latte, Tuna, Red Onion | | |
| Frutti di Mare | | 15.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Atum, Cebola Roxa, Camarã, Ameijoas, Massa alho, Oregãos Tomato, Fior di Latte, Tuna, Red Onion, Shrimp, Clams, Garlic Pasta, Oregano | | |
| 4 Stagioni | | 13.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Fiambre, Azeitona Preta, Cogumelos, Alcachofras Tomato, Fior di Latte, Ham, Black Olives, Mushrooms, Artichokes | | |
| Provola al Funghi (Pizza Bianca) | | 13.00 |
| Fior di Latte, Provolone Affumicato, Bacon, cogumelos e Cebola Roxa Fior di Latte, Provolone Affumicato, Bacon, mushrooms and Red Onion | | |
| Mia Fonte | | 12.00 |
| Tomate, Fior di Latte, Pepperoni, Pimentos, Oregãos Tomato, Fior di Latte, Pepperoni, Peppers, Oregano | | |

Funghi al ´ Tartufo 15.00

Tomate, Fior di Latte, bacon, Cogumelos Porcinni, Paris e Marron perfumados com azeite de trufa

Tomato, Fior di Latte, bacon, Porcinni Mushrooms, Paris and Marron scented with truffle oil

Emilia 16.00

Tomate, Fior di Latte, Presunto Parma, Rucula, Tomate Cereja e Parmesã

Tomato, Fior di Latte, Parma Ham, Rucula, Cherry Tomato and Parmesan

Di Burrata 18.00

Tomate, Fior di Latte, Tomate cereja, Pesto, Guanciale e Burrata

Tomato, Fior di Latte, Cherry Tomato, Pesto, Guanciale and Burrata

Milanezza 13.00

Tomate, Fior di Latte, Bolonhesa e Cebola Roxa

Tomato, Fior di Latte, Bolognese and Red Onion

Calzone H 14.00

Tomate, Fior di Latte, Fiambre, Ovo Cozido, Picante da casa, Fio de azeite

Tomato, Fior di Latte, Ham, Boiled Egg, homemade Spicy, Drizzle of olive oil

Calzone Agridoce 15.00

Fior di Latte, Tomate, Vinagre Balsamico, Pimentos e Presunto, servido com rúcula e Tomate Cereja temperados

Fior di Latte, Tomato, Balsamic Vinegar, Peppers and Ham, served with arugula and cherry tomatoes salad

