

Dawvero
L I S B O A

Almoço & Jantar
Lunch & Dinner



EM ITALIANO SIGNIFICA “O VERDADEIRO”.

Foi nesta premissa que nasceu o Davvero.

Inserido no boutique hotel Sublime Lisboa.

Um espaço que se inspira no que de melhor se faz em Itália. Uma carta única, com base nas tradições italianas com uma forte aposta no produto e nos sabores autênticos.

A representar a cultura italiana no seu estado mais puro, estão Isaac Kumi, Chef Executivo do Sublime Lisboa, natural de Veneza, e Mauro Abignente, Chef de Pastelaria, natural de Puglia.

Desperte o seu paladar com o nosso Bellini e deixe-se contagiar pelo conforto e intimidade deste espaço enquanto os aromas mediterrâneos inundam a atmosfera.

IN ITALIAN IT MEANS “THE REAL ONE”.

It was on this premise that Davvero was born.

It is part of the boutique hotel Sublime Lisboa.

A space that is inspired by the best that is made in Italy. A unique menu, based on Italian traditions and with a strong bet on the product and authentic.

Representing Italian culture in its purest state are Isaac Kumi, the Executive Chef of Sublime Lisboa, originally from Venice, and Mauro Abignente, the Pastry Chef, originally from Puglia.

Awaken your palate with our Bellini and let yourself be seduced by the comfort and intimacy of this space while the Mediterranean aromas flood the atmosphere.

“La cucina è arte amore e passione”

.....
CHEF ISAAC KUMI
Executive Chef

Degustazione

Disponível de domingo a quarta-feira até às 21h e de quinta-feira a Sábado até às 21h30. Reserva obrigatória e sujeita a confirmação até 24h antes. Available from Sunday to Wednesday until 9:00 PM, and from Thursday to Saturday until 9:30 PM. Reservation required and subject to confirmation up to 24 hours in advance.

MENU DEGUSTAZIONE CLASSICI..... 65

Sem bebidas incluídas

Beverages not included

COUVERT / BACCALÀ MANTECATO / CARPACCIO

CACCIO E PEPE / PICCATINE / GELATO DAVVERO

PERCORSO GASTRONOMICO DELLO CHEF 100

(Welcome drink - Bellini ou/or Prosecco Flute)

7 PORTATE - SCELTA DELLO CHEF

7 MOMENTOS - ESCOLHA DO CHEF

7 MOMENTS - CHEF'S CHOICE

Couvert

COUVERT [V]..... 5

“Grissini”, rolls, pão artesanal, queijo parmesão curado (22 meses), azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena envelhecido (12 meses), azeite Sublime. “Grissini”, rolls, artisan bread, aged parmesan cheese (22 months), marinated olives, aged balsamic vinegar from Modena (12 months), Sublime olive oil.



COUVERT DAVVERO [V]..... 14

“Grissini”, rolls, pão artesanal, queijo parmesão curado(22 meses), azeitonas marinadas, vinagre balsâmico de Modena envelhecido (12 meses), azeite Sublime, Bellini ou flute de Prosecco. “Grissini”, rolls, artisan bread, aged parmesan cheese(22 months), marinated olives, aged balsamic vinegar from Modena (12 months), Sublime olive oil, Bellini or Prosecco flute.



Stuzzichino

Pre-Appetizer

POLPETTA..... 9

Croquetes de novilho.

Beef croquettes.



BACCALÁ MANTECATO..... 8

Brandade de bacalhau, polenta negra crocante.

Whipped salted cod with olive oil,
crispy black polenta.



RISI & BISI [V]..... 7

**Croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella,
creme de ervilhas e hortelã.**

Rice and pea croquettes with mozzarella,
cream of peas and mint.



**MORTADELLA CON BURRATA
E NDUJA SU BASE DI PAN BRIOCHE**..... 14

**Mortadela com burrata e nduja sobre
uma base de brioche.**

Mortadella with burrata and nduja
on a brioche base.



Antipasti Appetizer

INSALATA DI CASTELFRANCO [V]..... 16

Alface orgânica, ervilhas, tomate, cebola roxa, espargos, mozzarella, vinagrete de mel e limão.

Organic lettuce, green peas, tomatoes, red onion, asparagus, mozzarella, lemon and honey vinaigrette.



TONNO & AVOCADO..... 22

Tártaro de atum, creme de abacate.

Tuna tartar, avocado cream.



CARPACCIO DAVVERO..... 20

Carpaccio de carne do lombo, molho de queijo parmesão.

Beef loin carpaccio, parmesan cream sauce.



BURRATA [V]..... 18

Burrata fresca, pesto Genovês, tomate cereja assado.

Creamy fresh burrata, pesto Genovese.



ASPARAGI GRIGLIATI [V]..... 16

Espargos grelhados, queijo straciatella, pesto, amêndoa e menta.

Grilled asparagus, straciatella cheese, pesto, almonds and mint.



BATTUTA DI CARNE..... 22

Tártaro de novilho, ovo de codorniz.

Beef tartar, quail egg.

*com trufa negra / with black truffle..... 28



VITELLO TONNATO..... 20

Lombo de novilho, molho de atum.

Beef loin, tunna sauce.



AVOCADO E CETRIOLO [V]..... 14€

**Salada fresca de abacate, pepino,
tomate cereja e manjeriço.**

Fresh salad with avocado, cucumber,
cherry tomatoes and basil.



ZUPPA DEL GIORNO [V]..... 12

Sopa do dia.

Soup of the day.





Primi Starter

PAPPARDELLE AI FUNGHI SELVATICI [V]..... 24

Pappardelle caseira.

Homemade Pappardelle.

*com trufa negra / with black truffle..... 30



SPAGHETTONI CACIO E PEPE [V]..... 22

Spaghettoni de “Gragnano”, queijo pecorino, pimenta preta.

“Gragnano” Spaghettoni, pecorino cheese, black pepper.

*com trufa negra / with black truffle..... 28



SPAGHETTI SORRENTO..... 24

Spaghetti Gragnano com creme de parmesão 36 meses, bottarga e limão.

Spaghetti di Gragnano with 36-month aged parmesan cream, bottarga and lemon.



TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE “A COLTELLO”... 22

Tagliatelle caseira fresca com “ragù” de novilho e porco.

Homemade fresh Tagliatelle with beef and pork ragù.



“O GENOVESE” – PACCHERI, VELLUTATA DI CARNE, SPUMA DI PARMIGIANO E OLIO DI TARTUFO..... 24

Paccheri com molho aveludado de carne, espuma de parmesão e azeite de trufa.

Paccheri with a velvety meat sauce, parmesan foam and truffle oil.

*com trufa negra / with black truffle..... 30



RAVIOLI DI ASTICE..... 34

Ravioli de lagosta com bisque e gel de yuzu.

Lobster ravioli with bisque and yuzu gel.



RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E ASPARAGI..... 27

Risotto negro com choco e espargos verdes.

Black squid risotto and green asparagus.



Secondi

Main course

PARMIGIANA DI MELANZANE [V]..... 20

**Beringela, queijo parmesão,
molho de tomate, mozzarella.**

Aubergine, parmesan cheese, tomato sauce,
mozzarella.



BRANZINO AL BEURRE BLANC CON RISO VENERE... 34

**Filete de robalo grelhado com arroz venere,
molho beurre blanc e pimenta rosa.**

Grilled seabass with venere black rice,
beurre blanc sauce and pink peppercorns.



CORVINA, FUMETTO RIDOTTO E LIMONE..... 28

**Filete de corvina grelhado, servido com legumes
salteados, redução de fumet de peixe e limão.**

Grilled corvina fillet, served with sautéed
vegetables, fish fumet reduction and lemon.



TONNO SCOTTATO..... 28

**Atum grelhado, endívia, tomate cereja
e azeitonas.**

Grilled tuna, endives salad, cherry tomatoes
and olives.



PICCATINE AL LIMONE..... 30

Escalopes de vitela e puré trufado.

Veal scallops and truffle purée.



TAGLIATA DI MANZO..... 32

Ribeye, batata frita, gremolata.

Beef Ribeye, shoestring potatoes,
gremolata sauce.



COTOLETTA DI MAIALE IBÉRICO ALLA MILANESE... 28

**Costeleta de porco panada, frita em manteiga
clarificada, rúcula e tomate cereja.**

Breaded Iberian pork chop, fried in clarified
butter, arugula and cherry tomatoes.



Contorni

Side dishes

PATATE FRITTE [V] 6

Batata frita.

Shoestring potatoes.

PATATE FRITTE DAVVERO 12

Batata frita, parmesão curado e trufa negra.

Shoestring potatoes, parmesan cheese
and black truffle.



INSALATA DI ENDÍVIA 7

**Salada de endívias, rábano, alface frisada
e frutos secos.**

Endives salad, radish, lettuce and dry nuts.



VERDURE SALTATE [V] 7

Legumes salteados.

Mix vegetables.

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO 8

Puré de batata trufado.

Truffle mashed potatoes.



RUCOLA E POMODORINI [V] 6

Rúcula e tomate cereja.

Arugula and cherry tomatoes.

Per addizionare

Add on

TARTUFO NERO [V] 8

Trufa preta da época.

Black seasonal truffle.



Dawlers
L I S B O A

Sobremesas
Desserts



Da mesma forma que a carta do Davvero presta uma homenagem honesta à cozinha italiana, o mesmo pretendemos transmitir a quem prova as nossas sobremesas. As melhores e mais tradicionais receitas italianas com os produtos frescos portugueses numa harmonização que honra a tradição e respeita a sustentabilidade e sazonalidade dos ingredientes. Simplicidade e elegância.

Alongside Davvero's menu, the desserts pay a honest tribute to the Italian cuisine. The best and most traditional Italian recipes with the freshness of the Portuguese ingredients in a blend that honours tradition and respects the sustainability and the seasonality of the ingredients. Simplicity and elegance.

“L'essenza dell'eleganza sta nella sua semplicità”

.....
CHEF MAURO ABIGNENTE
Pastry Chef

TIRAMISÙ..... 9

Creme de mascarpone italiano, palitos la reine e café expresso.

Mascarpone cream, “lady fingers” and expresso coffe.



LA “PERA”..... 10

Mousse de Ricotta, pêra, chocolate e avelâ.

Ricota mousse, pear, chocolate and hazelnut.



TARTELETTA AL LIMONE E PASSIONE..... 9

Tartelete com creme de limão e maracujá, merengue e gelado de iogurte.

Lemon and passion fruit tartelet, meringue and yogurt gelato.



GELATO DI VANIGLIA E NOCI SABBIOSE..... 12

Gelado de baunilha, avelã crocante e creme de pistacho.

Vanilla ice cream, crunchy hazelnut, pistachio cream.



TORTA AL CIOCCOLATO CON GELATO

AL FIOR DI LATTE..... 10

Torta de chocolate com gelado de flôr di latte.

Chocolate cake with fior di latte ice cream.





TORTA MERINGA..... 8

**Pão de ló, merengue italiano,
chantilly de baunilha.**

Sponge cake, italian merengue,
vanilla chantilly.



**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.



**SORBETTI DI BASILICO,
LIMONE E FRUTTI ROSSI..... 8**

**Sorvetes de manjeriçã, limão
e frutos vermelhos.**

Basil, lemon and red fruits sorbet.



Alergias e informação alimentar

ALLERGIES & FOOD INFORMATION



Contém Ovo
Contains Egg



Contém Frutos Secos
Contains Nuts



Contém Peixe
Contains Fish



Contém Crustáceos
Contains Crustaceans



Contém Glúten
Contains Gluten



Contém Lactose
Contains Lactose



Contém Porco
Contains Pork



Contém Marisco
Contains Shellfish



Contém Mostarda
Contains Mustard



Contém Aipo
Contains Celery



Contém Soja
Contains soy



Contém sulfitos
Contains sulphites



Contém Sésamo
Contains Sesam



Contém Enxofre
Contains Sulfur

[V] VEGETARIANO / VEGETARIAN.

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preço em euros, inclui o IVA à taxa legal em vigor.

DIETARY RESTRICTIONS

Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used. Price in euros, includes VAT at the current legal rate.