

Dawvero
C O M P O R T 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, assente nas tradições italianas, com uma forte aposta no produto e nos sabores autênticos.

Um conceito que chega agora à Comporta o cenário perfeito para se reinventar, onde a elegância descontraída e a autenticidade do destino elevam a essência do Davvero a uma expressão ainda mais exclusiva e sofisticada.

A representar a cultura italiana no seu estado mais puro, fazem parte da nossa equipa Isaac Kumi, o Chef Executivo do Sublime Lisboa, natural de Veneza e o 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.

A concept that now arrives in Comporta, the perfect setting in which to reinvent itself, where effortless elegance and the authenticity of the destination elevate the essence of Davvero into an even more exclusive and sophisticated expression.

Representing Italian culture in its purest state, our team includes 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



Couvert

COUVERT [V]..... 6

(preço por pessoa | price per person)

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



Stuzzichino Pre-Appetizer

BACCALÁ MANTECATO..... 10

Brandade de bacalhau, polenta negra crocante.

Whipped salt cod with olive oil, crispy black polenta.



RISI & BISI [V]..... 9

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

Rice and pea croquettes with mozzarella, pea cream 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 DAVVERO [V]..... 18

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

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



TONNO & AVOCADO..... 24

Tártaro de atum, creme de abacate.

Tuna tartare, avocado cream.



CARPACCIO DAVVERO..... 22

Carpaccio de lombo de novilho, molho de parmesão.

Beef tenderloin carpaccio, Parmesan sauce.



BURRATA [V]..... 20

Burrata fresca, pesto genovês, tomate-cereja assado.

Fresh burrata, Genovese pesto, roasted cherry tomato.



ASPARAGI GRIGLIATI

CON STRACCIATELLA E PESTO [V]..... 18

Espargos grelhados com stracciatella, amêndoa ralada e pesto.

Grilled asparagus with stracciatella, grated almonds and pesto.



VITELLO TONNATO..... 22

Lombo de novilho, molho de atum.

Beef tenderloin, tuna sauce.





Primi Starter

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

Spaghettoni di Gragnano, queijo pecorino, pimenta-preta.

Gragnano spaghettoni, Pecorino cheese, black pepper.



TAGLIATELLE CON RAGÙ BOLOGNESE

“A COLTELLO”24

Tagliatelle fresca caseira com ragù de novilho e porco.

Homemade fresh tagliatelle with beef and pork ragù.



PACCHERI ALL’ASTICE E LIMONE..... 42

Paccheri caseiros com lagosta e limão. (2 pessoas).

Homemade fresh paccheri with lobster and lemon. (2 people)



PAPPADELLE AI FUNGHI SELVATICI [V]..... 26

Pappardelle com cogumelos selvagens.

Pappardelle with wild mushrooms.

*com trufa negra / with black truffle..... 32



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

CON CAPESANTE E ASPARAGI VERDI..... 26

Risotto de açafreão com vieiras e espargos verdes.

Saffron risotto with scallops and green asparagus.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE 28

Esparguete com amêijoas, alho, azeite, vinho branco e salsa.

Spaghetti with clams, garlic, olive oil, white wine and parsley.



Secondi

Main course

PARMIGIANA DI MELANZANE [V]..... 22

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

Aubergine, Parmesan, tomato sauce,
mozzarella.



BRANZINO..... 32

**Tranche de robalo grelhado, caponata,
alcaparras e limão.**

Grilled wild seabass, caponata,
lemon and caper sauce.



COTOLETTA DI MAIALE IBÉRICO ALLA MILANESE.... 31

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

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



PICCATINE AL LIMONE..... 33

Escalopes de vitela, limão e puré trufado.

Veal escalopes with lemon and truffle purée.



TONNO SCOTTATO..... 31

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

Grilled tuna, endive, cherry tomatoes
and olives.



TAGLIATA “RIBEYE”..... 35

Ribeye, batata frita, gremolata.

Beef Ribeye, shoestring potatoes,
gremolata sauce.



Contorni

Side dishes

PATATE FRITTE [V] 7

Batata frita.

Shoestring potatoes.

PATATE FRITTE DAVVERO 14

Batata frita fina, parmesão curado e trufa negra.

Shoestring potatoes, parmesan cheese and black truffle.



INSALATA DI ENDÍVIA 8

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

Endives salad, radish, lettuce and dry nuts.



VERDURE SALTATE [V]..... 8

Legumes salteados.

Mix vegetables.

CAPONATA [V]..... 9

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO..... 9

Puré de batata trufado.

Truffle mashed potatoes.



RUCOLA E POMODORINI [V]..... 7

Rúcula e tomate-cereja.

Rocket and cherry tomatoes.

INSALATA DI POMODORO [V]..... 8

Salada de tomate com cebola roxa.

Tomato salad with red onion.



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.