



FOUR SEASONS
VILAMOURA



NOITE ITALIANA

Quarta-feira | Preço por Adulto: 35€ | Preço por Criança até 12 anos: 17€
À La Carte também disponível. Pré-reserve a sua mesa. Contate 351 (Restaurante) ou 9 (Receção).

SALADAS

Cenoura ralada, tomate, alface, pimentos, pepino, beterraba ralada, milho

Molhos: vinagrete, iogurte, tártaro, cocktail, maionese, pickles e gomos de limão

Salada Caprese com redução de balsâmico

Salada César de camarão

Farfalle com frango, alcaparras e tomate seco

Bruschetta de tomate e parmesão

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Com bolachas, doces e mel

SALGADOS, PIZZAS E FORNO

Spaghetti frito

Focaccia

Sticks de mozzarella

Variedade de pizzas

Pão de alho

SOPA

Sopa de tomate e manjeriço

DO MAR

Bife de espadarte com tomate-cherry, alcaparras e azeitonas

DA TERRA

Saltimbocca de novilho e presunto com sálvia

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de abóbora

Batatas ao alho

Lasanha de legumes

Batatas fritas

SHOW-COOKING

Risoto de cogumelos

Massa com escolha entre molho bolonhesa ou napolitano

CANTINHO DOS MIUDOS

Lasanha de carne

Variedade de pizzas

Pão de alho

Tomate-cherry, alface, pepino em rodela

SOBREMESAS

Tiramisu

Panacota de morango

Canelones de chocolate

Bocconotti

Profiteroles

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas

Alergias e Intolerâncias Alimentares

Seguimos práticas rigorosas de higiene na nossa cozinha; no entanto, devido à presença de ingredientes alergénios em alguns produtos, podem existir vestígios. Antes de escolher, por favor fale com a nossa equipa caso necessite de informações sobre os ingredientes.



FOUR SEASONS
VILAMOURA



ITALIAN THEME NIGHT

Wednesday | Price per Adult: 35€ | Price per Child up to 12 yrs: 17€
À La Carte also available. Pre-booking is essential. Call 351 (Restaurant) or 9 (Reception).

SALADS

Grated carrot, tomato, lettuce, peppers, cucumber, grated beetroot, sweetcorn

Dressings: vinaigrette, yoghurt, cocktail, tartare, mayonnaise, pickles and lemon wedges

Caprese salad with balsamic reduction

Prawn Caesar salad

Farfalle with chicken, capers and sun-dried tomatoes

Tomato and parmesan bruschetta

ASSORTED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

With crackers, jams and honey

CRISPY BITES & PIZZAS

Fried spaghetti

Focaccia

Mozzarella sticks

Selection of pizzas

Garlic bread

SOUP

Tomato and basil soup

FROM THE SEA

Swordfish fillet with cherry tomatoes, capers and olives

FROM THE LAND

Beef saltimbocca with prosciutto and sage

SIDES

Pumpkin rice

Garlic potatoes

Vegetable lasagne

Chips

LIVE COOKING EXPERIENCE

Mushroom risotto

Pasta with a choice of Bolognese or Neapolitan sauce

KIDS' CORNER

Beef lasagne

Selection of pizzas

Garlic bread

Cherry tomatoes, lettuce

DESSERTS

Tiramisu

Strawberry panna cotta

Chocolate cannelloni

Bocconotti

Profiteroles

Seleção de frutas laminadas

Variedade de gelados e escolha de coberturas

Food Allergies & Intolerances

We follow strict hygiene practices in our kitchen, but due to the presence of allergenic ingredients in some products, traces may be present in any item. Before ordering, please speak with a member of our team if you would like to know more about our ingredients.