



CASA AZUL

ITALIAN KITCHEN & BAR

JANTAR
DINNER

Dinner MENU



CASA AZUL
ITALIAN KITCHEN & BAR

Couvert

Manteiga, azeitonas, pasta de atum, gressinos e pão 3.50
Butter, olives, tuna paste, breadsticks and bread

Entradas | Starters

Pão de alho | *Garlic bread* 5.00
Azeite, alecrim e flor de sal
Olive oil, rosemary and sea salt flakes

Pão de alho com queijo | *Garlic bread with cheese* 6.00
Azeite, alecrim, parmesão lascado e flor de sal
Olive oil, rosemary, sgrated parmesan and sea salt flakes

Bruschetta de tomate fresco e mozzarella | *Fresh tomato and mozzarella bruschetta* 8.00
Tomate, manjerição, alho e mozzarella fresca
Tomato, basil, garlic and fresh mozzarella

Burrata com tapenade de azeitona | *Burrata with olive tapenade* 10.00
Burrata, misto de alfaces e tostas com tapenade de azeitona
Burrata, mixed leaves and tapenade toast

Salada caprese | *Caprese salad* 10.00
Mozarella, tomate, pesto, redução de balsâmico e rúcula
Mozarella, tomato, pesto, balsamic reduction and arugula

Make your pasta

À escolha | *To choose from:*



Spaghetti



Linguine



Tagliatelle



Penne

Amatriciana 11.00
Molho tomate, bacon, malagueta doce e parmesão
Tomato sauce, bacon, sweet chilli pepper and parmesan

Putanesca 11.00
Molho tomate, anchovas, alcaparras, azeitona laminada, orégãos e parmesão
Tomato sauce, anchovies, capers, sliced olives, oregano and parmesan

Carbonara 11.00
Natas, bacon e parmesão
Dairy cream, bacon and parmesan

Marinara 11.00
Molho de tomate, alho e manjerição
Tomato sauce, garlic and basil

Bolonhesa 11.00
Molho bolonhesa, parmesão e orégãos
Bolognese sauce, parmesan and oregano

Pesto 11.00
Rúcula, tomate cherry amarelo, tomate cherry encarnado e parmesão
Arugula, yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes and parmesan

Dinner MENU



CASA AZUL
ITALIAN KITCHEN & BAR

Risotto

Milanese Risotto de açafião <i>Saffron risotto</i>	11.00
Cogumelos Mushrooms Cogumelos frescos e secos, rúcula e parmesão <i>Fresh and dried mushrooms, arugula and parmesan</i>	12.00
Camarão Shrimp Camarão, pimento e coentros <i>Shrimp, bell pepper and coriander</i>	15.00

Principais | Main Courses

Filete de Dourada Sea bream fillet Filete de dourada, pimento tricolor salteado com molho de tomate e batata assada <i>Sea bream fillet, sautéed tricolor bell peppers with tomato sauce and roast potatoes</i>	17.50
Clube Albufeira Burger Pão brioche, queijo cheddar, bacon, confit de cebola, alface, tomate, ovo estrelado e batata rústica <i>Brioche bread, cheddar cheese, bacon, caramelized onion, lettuce, tomato, fried egg and rustic chips</i>	12.00
Ossobuco Estufado com ervas aromáticas, puré de batata aromatizada com limão e noz-moscada <i>Stewed with aromatic herbs, mashed potatoes seasoned with lemon and nutmeg</i>	16.50
Bife da vazia Sirloin Steak Servido com molho de pimenta verde e natas, batata chips caseira e salada mista <i>Served with green pepper and dairy cream sauce, homemade chips and mixed leaves salad</i>	18.50

Pizza's

Base de molho de tomate | *Tomato based sauce*

Margherita Mozarela e manjerição <i>Mozzarella and basil</i>	9.00
Fiambre Ham Fiambre, mozzarella e orégãos <i>Ham, mozzarella and oregano</i>	11.00
Cogumelos Mushroom Cogumelos, mozzarella e orégãos <i>Mushrooms, mozzarella and oregano</i>	11.00
Crudaiola Pimento, cebola roxa, tomate cherry, abacate, rúcula e parmesão <i>Bell Peppers, red onion, cherry tomatoes, avocado, arugula and parmesan</i>	13.00

Dinner MENU



CASA AZUL
ITALIAN KITCHEN & BAR

Diavolla Peperonni, mozzarella e orégãos <i>Peperonni, mozzarella and oregano</i>	12.00
Presunto e queijo de ovelha Ham and goat cheese Presunto, mozzarella, queijo de ovelha e orégãos <i>Parma ham, mozzarella, goat cheese and oregano</i>	14.00
3 queijos 3 Cheeses Gorgonzola, cheddar, mozzarella e orégãos <i>Gorgonzola, cheddar, mozzarella and oregano</i>	13.00
Atum e pimento Tuna and pepper Atum, cebola roxa, pimento tricolor, mozzarella e azeitona laminada <i>tuna, red onion, tricolor peppers, mozzarella, sliced olives</i>	13.00
Salmão e burrata Smoked salmon and burrata Salmão fumado, alcaparras, mozzarella, burrata e orégãos <i>Smoked salmon, capers, mozzarella, burrata and oregano</i>	15.00

Sobremesas | Desserts

Pizza nutella Nutella pizza	6.00
Pizza morangos e banana Strawberry and banana pizza Morangos, banana, mel e hortelã <i>Strawberries, banana, honey and mint</i>	7.00
Tiramisu	6.00
Panna cotta de mirtilo e amora Blueberry and blackberry panna cotta	6.00
Fruta da época Seasonal fresh fruit	5.00
Afogatto Café com gelado de baunilha <i>Scoop of vanilla ice cream topped with expresso coffee</i>	4.50
Gelado Casa Azul Casa Azul Ice cream 3 sabores à escolha <i>3 flavours to choose from</i>	5.00

Valores apresentados em Euros - IVA incluído à taxa legal em vigor
All prices are in Euros - VAT at legal tax rate

*Caso tenha alguma alergia alimentar, por favor solicite informações sobre o menu junto dos colaboradores
If you have any food allergies, please ask staff for information about the menu

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
No entanto, se o consumidor decidir provar o que lhe colocaram na mesa, já terá que pagar

No dish, food product or drink can be charged for if it has not been requested by the customer or if it has not been consumed by the customer. But if the customer decides to try what they have put on the table, it will have to be charged