



CASA AZUL

ITALIAN KITCHEN & BAR

M E N U

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

Base de Pizza: Azeite, alecrim e flor de sal
Pizza style: Olive oil, rosemary and sea salt flakes

Pão de alho com queijo | Garlic bread with cheese 6.00

Base de Pizza: Azeite, alecrim, parmesão lascado e flor de sal
Pizza Style: Olive oil, rosemary, sgrated parmesan and sea salt flakes

Pão de alho com queijo & tomate cherry | Garlic bread with cheese & tomato 6.50

Base de Pizza: Azeite, alecrim, parmesão lascado, tomate cherry e flor de sal
Pizza Style: Olive oil, rosemary, shavings of Parmesan, cherry tomatoes and fleur de sel

Burrata temperada | Seasoned burrata 10.00

Burrata, brunesa de pimento tricolor, cebola roxa, tomate, azeitona, manjeriçã, misto de alfaces e tostas de pão
Burrata, tricolour pepper sauce, red onion, tomato, olives, basil, mixed lettuce and toasted bread

Salada caprese | Caprese salad 10.00

Mozarella, tomate, pesto, redução de balsâmico e rúcula
Mozarella, tomato, pesto, balsamic reduction and arugula

Pasta's

Molho tomate, bacon, malagueta doce e parmesão 12.00

Tomato sauce, bacon, sweet chilli pepper and parmesan

Tagliatelle Carbonara 12.00

Natas, bacon e parmesão
Dairy cream, bacon and parmesan

Spaghetti Bolonhese 12.00

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

Penne Pesto 12.00

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

Spaghetti nero com camarão | Black Spaghetti with Shrimp 14.00

Camarão descascado, azeite, manteiga, alho, malagueta doce, vinho branco e coentros
Peeled prawns, olive oil, butter, garlic, sweet chilli, white wine and coriander

Dinner MENU



CASA AZUL
ITALIAN KITCHEN & BAR

Lasagna alla bolognese Molho à bolonhesa, cogumelos, molho bechamel e queijo ralado. <i>Bolognese sauce, mushrooms, bechamel, and grated cheese.</i>	13.00
Lasagna Vegeteriana Vegetarian Lasagna Legumes salteados, molho de tomate, bechamel e queijo ralado. <i>Sautéed vegetables, tomato sauce, bechamel, and grated cheese.</i>	13.50

Pizza's

Base de molho de tomate | *Tomato based sauce*

Marinara Alho laminado, manjeriçao, orégãos <i>Sliced garlic, basil, oregano</i>	8.00
Margueritta Mozarela e manjeriçao <i>Mozzarella and basil</i>	9.00
Fiambre Ham Fiambre, mozzarella e orégãos <i>Ham, mozzarella and oregano</i>	10.00
Cogumelos Mushrooms Cogumelos frescos e secos, rúcula e parmesão <i>Fresh and dried mushrooms, arugula and parmesan</i>	11.00
Fiambre & Cogumelos Ham & Mushrooms Fiambre, cogumelos, mozzarella e orégãos <i>Ham, mushrooms, mozzarella and oregano</i>	11.50
Crudaiola Pimento, cebola roxa, tomate cherry, abacate, rúcula e parmesão <i>Bell Peppers, red onion, cherry tomatoes, avocado, arugula and parmesan</i>	13.00
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
Algarvia From the Algarve Chouriço picante, figo seco, mozzarella, orégãos e mel <i>Spicy chorizo, dried figs, mozzarella, oregano and honey</i>	13.00

Dinner MENU



CASA AZUL
ITALIAN KITCHEN & BAR

Frango & Bacon <i>Chicken & Bacon</i> Bacon, frango, mozzarella, oregãos <i>Bacon, chicken, mozzarella, oregano</i>	13.00
Frango Picante <i>Spicy Chicken</i> Bacon, frango, mozzarella, oregãos <i>Bacon, chicken, mozzarella, oregano</i>	13.00
Atum e pimento <i>Tuna and pepper</i> Atum, cebola roxa, pimento tricolor, mozzarella e azeitona laminada <i>tuna, red onion, tricolor peppers, mozzarella, sliced olives</i>	13.00
Salmão, caperi e burrata <i>Smoked salmon, capers and burrata</i> Salmão fumado, alcaparras, mozzarella, burrata e orégãos <i>Smoked salmon, capers, mozzarella, burrata and oregano</i>	15.00
Camarão <i>Shrimp</i> Camarão, pimento e coentros <i>Shrimp, bell pepper and coriander</i>	15.00

Sobremesas | *Desserts*

Pizza nutella <i>Nutella pizza</i>	5.00
Pizza morangos e banana <i>Strawberry and banana pizza</i> Morangos, banana, mel e hortelã <i>Strawberries, banana, honey and mint</i>	6.00
Tiramisu	6.00
Panna cotta Pana cotta baunilha, puré de frutos vermelhos, canela em pó <i>Vanilla panna cotta, red berries purée, ground cinnamon</i>	6.00
Fruta da época <i>Seasonal fresh fruit</i> Abacaxi, papaia, melão, manga, kiwi, laranja <i>Pineapple, papaya, melon, mango, kiwi, orange</i>	5.50
Afogatto Café com gelado de baunilha <i>Scoop of vanilla ice cream topped with espresso coffee</i>	4.50
Gelado Casa Azul <i>Casa Azul Ice cream</i> 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, covert 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

*As bebidas em embalagens de plástico ou lata, inferiores a três litros, acresce o valor de depósito de 10 cêntimos, de acordo com a legislação em vigor
A deposit of 10 cents is added to the price of drinks in plastic or tin containers of less than three litres, in accordance with current legislation.*