

19 setembro | September 19th

Pop Up Dinner

**TRATTORIA DA
AMERIGO 1934
TAKES OVER
JNcQUOI AVENIDA**

MENU

PRIMEIRO MOMENTO | FIRST MOMENT

Gelado de queijo parmesão com vinagre balsâmico tradicional

Tigella flatbread served with parmigiano gelato and traditional balsamic vinegar

SEGUNDO MOMENTO | SECOND MOMENT

"Minestrone" de legumes do fim do verão em duas temperaturas

"End of the summer vegetables "minestrone" in two temperatures

TERCEIRO MOMENTO | THIRD MOMENT

Passatelli com trufa branca de Valsamoggia

Passatelli with Valsamoggia white truffle

QUARTO MOMENTO | FOURTH MOMENT

Cachaço de porco com frigitelli e tomate cereja assado

Pork capocollo with roasted tomato and frigitelli peppers

QUINTO MOMENTO | FIFTH MOMENT

"Zuppa inglese" à bolonhesa

The traditional bolognese "zuppa inglese"

SEXTO MOMENTO | SIXTH MOMENT

Torrão de cacau e avelã torrada no fogo

Cocoa and fire roasted hazelnuts

Preço por pessoa - Price per person

125€