

x edizione Settimana della Cucina Italiana

18 - 26 OUT. | OCT.

Sapori dal Piemonte

Uma homenagem à terra natal do Rei Humberto II de Itália - Piemonte, berço de receitas intensas e autênticas. Durante esta semana especial, o La Terraza convida-o a saborear dois clássicos piemonteses, recriados com o toque contemporâneo do nosso Chef Executivo Luís Sousa.

A tribute to the homeland of King Umberto II of Italy — Piedmont, birthplace of intense, authentic flavours. Throughout this special week, La Terraza invites you to savour two Piedmontese classics, reimagined with a contemporary touch by our Executive Chef, Luís Sousa.

Ravioli di Cinghiale Piemontesi .25

Ravioli de javali com molho de vinho tinto e ervas aromáticas

Wild boar ravioli in a red wine and herb sauce

Glúten, lactose, ovo, aipo, sulfitos | Gluten, lactose, egg, celery, sulphites

Tajann al Tartufo .26

Finas fitas de massa fresca com trufa preta Fine ribbons of fresh pasta with black truffle

Glúten, lactose, ovo | Gluten, lactose, egg

No Grande Real Villa Itália, privilegiamos produtos da época e de produtores locais certificados, garantindo frescura, sabor autêntico e um compromisso com a sustentabilidade da região.

Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

At Grande Real Villa Itália, we value seasonal ingredients and certified local producers, ensuring freshness, authentic flavour, and a commitment ato regional sustainability.

If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our staff before placing your order.

No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them.

This establishment has a complaints book.