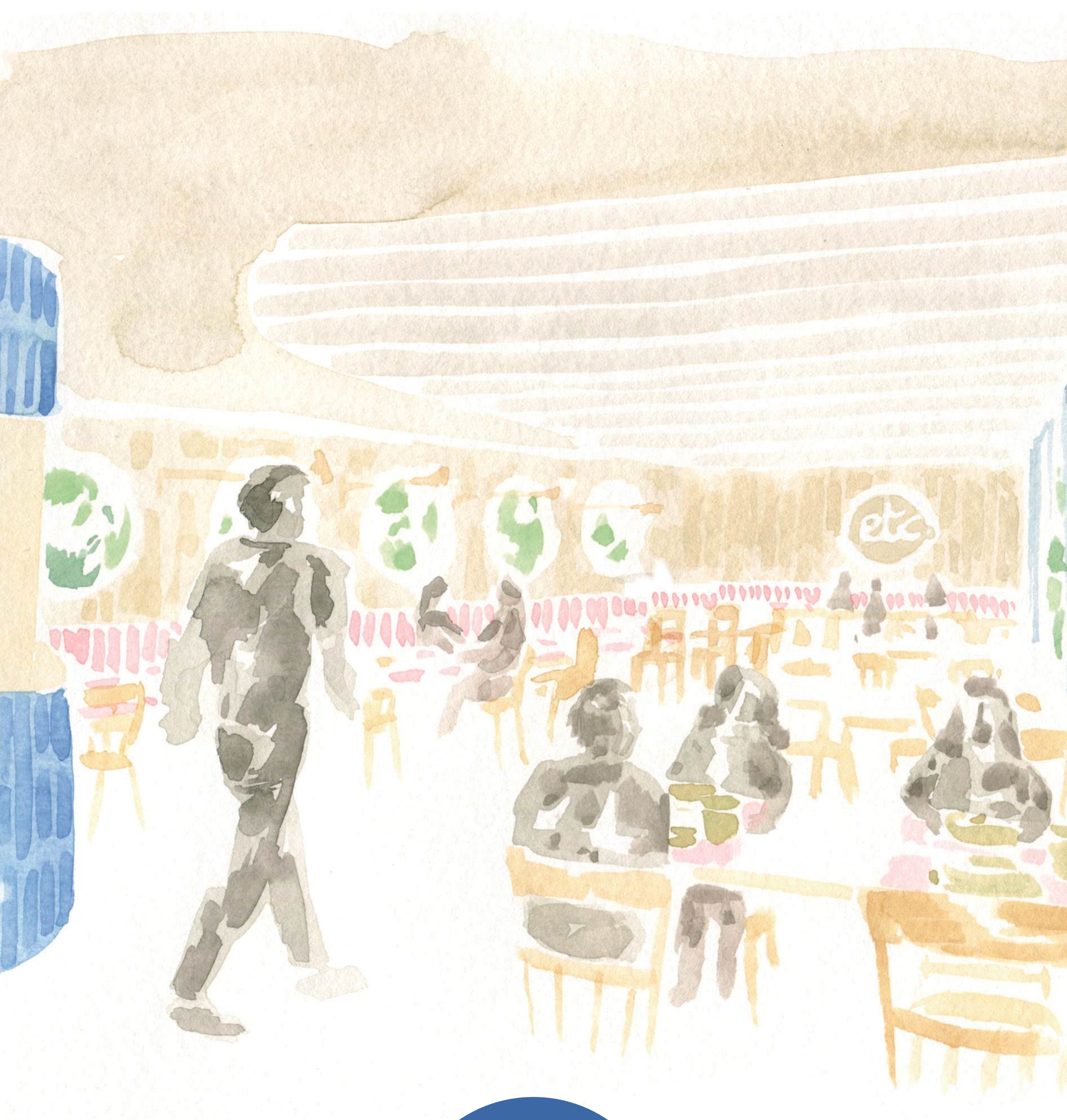




[OSTE'RIA]

Estabelecimento típico de Itália
com um ambiente rústico
e informal. Oferece uma seleção
simples de pratos tradicionais,
confeccionados com produtos locais.

*Typical Italian Establishment
with a rustic and casual ambience.
It offers a simple selection
of traditional dishes made
with local products.*



la nostra cucina

Na nossa cozinha, os ingredientes frescos
dos Açores são reinventados em combinações
surpreendentes e repletas de sabor.
Um convite para descobrir a essência açoriana,
transformada e em harmonia com os adorados
clássicos italianos.

Desfrute deste encontro especial, num
ambiente acolhedor com vista privilegiada
para o nosso jardim – um pequeno refúgio
natural que traz um pouco da paisagem
dos Açores até ao centro histórico de Ponta
Delgada.

*In our kitchen, fresh Azorean ingredients
are reimagined in unexpected and flavor-filled
combinations. An invitation to discover the
essence of the Azores, transformed and
in harmony with the beloved classics
of Italian cuisine.*

*Enjoy this unique experience in a welcoming
atmosphere, with a privileged view of our
garden - a little natural oasis that brings
a bit of the Azorean landscape into the heart
of Ponta Delgada's historic center.*

.....

PIZZA

Com a nossa Massa Caseira,
diretamente do Forno de Lenha
*Homemade Dough, and straight
from our Wood-fired Oven*

MARGHERITA 14.

Tomate, Mozzarella, Manjeriçao
Tomato, Mozzarella, Basil
🌿🥛

A CAMPONESA 16.

Presunto Parma, Cogumelos,
Rúcula | *Parma Prosciutto,
Mushrooms, Arugula*
🌿🥛

DO NOSSO MAR 15.

Chicharro do Alto Curado,
Alcaparras, Nata Azeda | *Cured
Mackarel, Capers, Sour Cream*
🌿🥛🐟

DA HORTA 15.

Legumes do Dia Assados,
Pesto | *Roasted Vegetables
of the Day, Pesto*
🌿🥛



- 🥛 LACTOSE
- 🥜 FRUTOS SECOS | *NUTS*
- 🌿 GLÚTEN | *GLUTEN*
- 🦀 CRUSTÁCEOS | *CRUSTACEANS*
- 🐚 MOLUSCOS | *SHELLFISH*
- 🐟 PEIXE | *FISH*



.....

ANTIPASTI

COUVERT 2.5

Manteiga, Azeite Virgem Extra,
Tapenade, Grissini, Pão de Forno
*Butter, Extra Virgin Olive Oil,
Tapenade, Grissini, Bread*
🌿🥛🥜

Sopa de Legumes Sazonais 3.5
Seasonal Vegetables Soup
🥛

Mozzarella Gratinada, Tomate
Confit, Pesto | *Mozzarella
Gratin, Tomato Confit, Pesto*
🥛🥜

Polme de Lula e Legumes 8.
Biológicos | *Squid and Organic
Vegetables Batter*
🥛

Tábua de Queijos e Enchidos 19.
Cheese and Salumi Selection
🥛🥜

KIDS MENU



15.

• • • • •

RISOTTO & PASTA

Risotto do Mar, Camarão e Algas **23.**
da Nossa Costa | *Sea Risotto with Shrimp and Seaweed from Our Coast*
🦞🦐🌿

Linguini com Pesto, Lascas **17.**
de Queijo e Manjerição | *Linguini with Pesto, Cheese and Basil*
🌿🧀🍷



• • • • •

DELLA TERRA

Entrec te, Gnocchi de Batata Doce **22.**
Roxa e Alecrim | *Entrec te, Purple Sweet Potato Gnocchi and Rosemary*
🌿🧀

Escolha do Chef | *Chef's Option* *

• • • • •

DOLCI

Limão, Merengue e Crumble **7.**
de Am ndoa | *Lemon, Meringue and Almond Crumble*
🌿🧀🍷

Jardim Doce de Salame **9.**
Sweet Salami Garden
🧀🍷

Tiramis  ETC. Osteria Bar **8.**
Our Version of Tiramis 
🌿🧀

* Pre o sob Consulta - Pergunte   nossa Equipa!
Price upon Request - Ask our Team!

• • • • •

DAL MARE

Captura do Dia *****
Catch of the Day

Escolha do Chef *****
Chef's Option

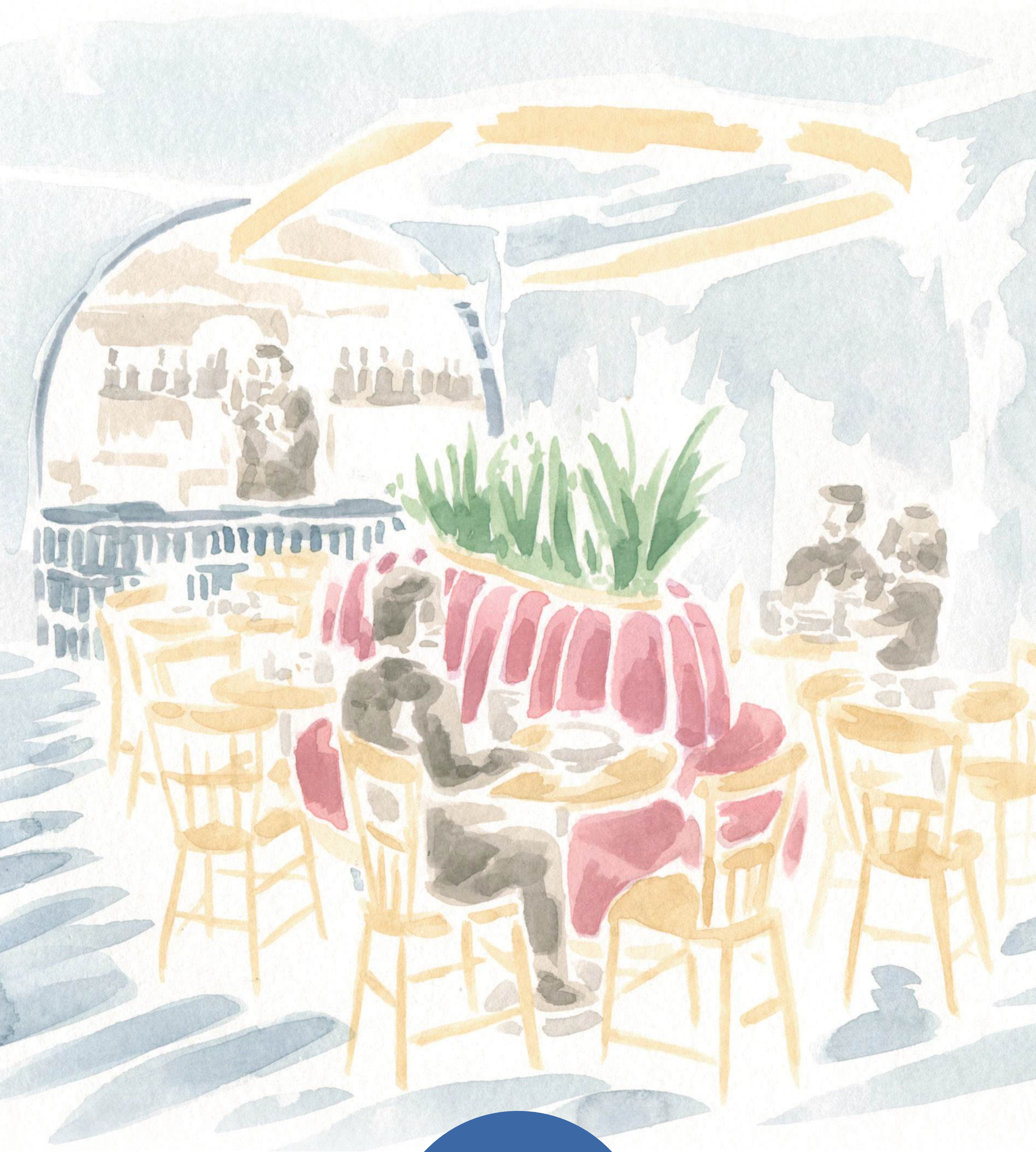
• • • • •

AL BAR

ENTRE REFEI  ES...
BETWEEN MEALS...

Veja as op   es que temos disponíveis na Carta do Bar
See the options we have available on the Bar Menu

🕒 Todos os dias
10h30 - 24h00
Every day
10:30AM - 12:00AM

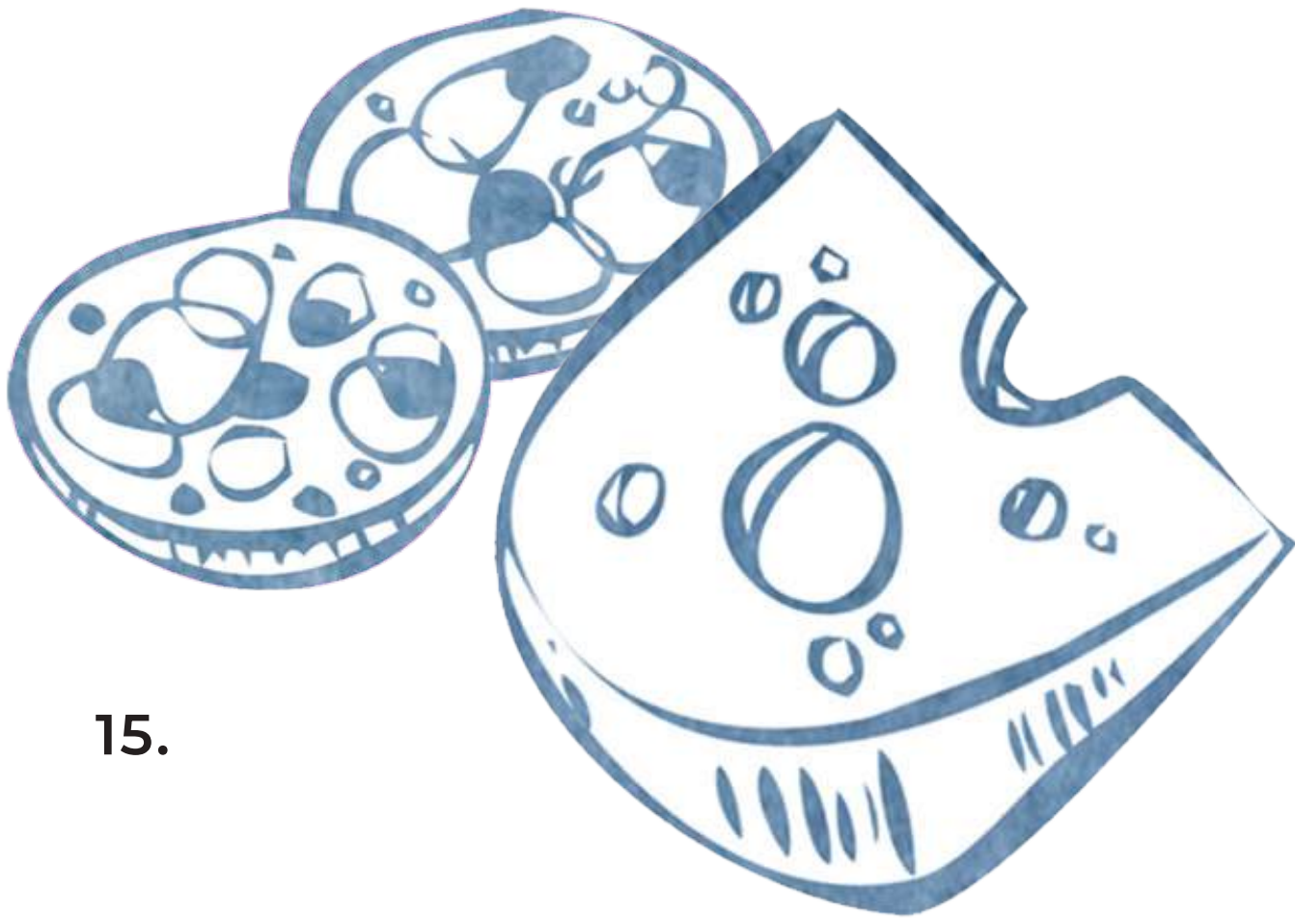


• • • • •

TÁBUAS

Acompanhadas com
o nosso Cesto de Pães

*Accompanied by
our Bread Basket*



Queijos dos Açores e de Itália, **15.**
com Compotas Caseiras
*Cheeses from the Azores
and Italy, with Homemade
Jams*



Seleção de Fumados, Azeitonas **14.**
& Pickles | *Smoked Meats
Selection, Olives & Pickles*



Seleção de Queijos e Fumados **20.**
*Cheeses and Smoked Meats
Selection*



Fumados do nosso Mar, **14.**
Nata Azeda & Pickles
*Smoked Fish from our Sea,
Sour Cream & Pickles*



KIDS MENU **15.**

• • • • •

PÃES

Tosta Mista em Forno **12.**
de Lenha *Toast in a Wood-fired
Oven with Ham, Cheese
and Butter*



Club NINE DOTS **18.**
NINE DOTS Club Sandwich



Cereais, Mozzarella, Pesto, **12.**
Tomate | *Cereals, Mozzarella,
Pesto, Tomato*



Hambúrguer Caseiro com **20.**
Queijo em Massa de Pizza
*Homemade Melt Cheeseburger
on Pizza Dough*





• • • • • • • • • •

FRESCOS DA ÉPOCA

O Nosso Carpaccio de Atum, 16.
Chilli e Coentros | *Our Tuna, Chilli and Coriander Carpaccio*



Tártaro de Novilho, Alcaparras 17.
e Parmesão | *Beef, Caper and Parmesan Tartare*



Marinado de Peixe da Costa, 15.
Batata Doce e Crocante
Marinated Fish from our Coast, Sweet and Crispy Potatoes



• • • • • • • • • •

SALADAS

As Frescas da Horta e do Campo
Fresh from the Garden and the Fields

Mix de Folhas Verdes e Ervas 8.
Green Leaf and Herb Mix



Minestrone em Salada 9.
de Legumes | *Minestrone in Vegetable Salad*



Tomate, Mozzarella, 12.
Manjericão | *Tomato, Mozzarella, Basil*



Romana, Peito de Frango, 18.
Torras | *Romaine, Chicken Breast, Toast*



EXTRA

BATATAS FRITAS CASEIRAS | *HOMEMADE FRIES* 5.

SALADA MISTA | *MIXED SALAD* 5.

SOPA DO DIA | *SOUP OF THE DAY* 4.



LACTOSE



FRUTOS SECOS | *NUTS*



GLÚTEN | *GLUTEN*



PEIXE | *FISH*



OVOS | *EGGS*

Taxa IVA em vigor incluída. Todos os preços são em Euros. Se for alérgico a algum alimento, por favor informe-nos.
VAT included. All the prices are in Euros. If you are allergic to any ingredient please let us know.

.....

PIZZA

Com a nossa Massa Caseira,
diretamente do Forno de Lenha
*Homemade Dough, and straight
from our Wood-fired Oven*

MARGHERITA 14.

Tomate, Mozzarella, Manjeriçao
Tomato, Mozzarella, Basil
🌿🥛

A CAMPONESA 16.

Presunto Parma, Cogumelos,
Rúcula | *Parma Prosciutto,
Mushrooms, Arugula*
🌿🥛

DO NOSSO MAR 15.

Chicharro do Alto Curado,
Alcaparras, Nata Azeda | *Cured
Mackarel, Capers, Sour Cream*
🌿🥛🐟

DA HORTA 15.

Legumes do Dia Assados,
Pesto | *Roasted Vegetables
of the Day, Pesto*
🌿🥛



.....

TACHINHOS DOCES

A Nossa Mousse da Osteria 7.

com Avelã | *Our Osteria Mousse
with Hazelnut*
🌿🥛🥄🥚

O Nosso Tiramisù | Our Tiramisu 8.

🌿🥛🥄🥚

Doce do Dia | Dessert of the Day 5.

🌿🥛🥄🥚

As Nossas Bolachas | Our Cookies *

*Para comer cá ou levar
To eat here or take away*
🌿🥛🥄🥚

* Preço sob Consulta - Pergunte à nossa Equipa!
Price upon Request - Ask our Team!

cocktails

•

AMARO JULEP 11.



Amaro Averna
Aperol
Soda Framboesa
Menta
Raspberry Soda
Mint

•

CIAO AZZORRE 10.



Tequila
Ananás
Pimenta da Terra
Óleo Picante
Pineapple
Azorean Pepper
Spicy Oil

•

SOGNI D'ORO 12.



Grappa
Vermute de Pêra
Amarguinha
Cardamomo
Pear Vermouth
Cardamom

•

FIORI DI SAMBUCO 12.



St Germain
Campari
Prosecco
Pepino & Hortelã
Cucumber & Mint

•

GIRO DI BICICLETTA 10.



Martini Vibrante
Campari
Vinho Branco
Soda de Toranja
Chocolate & Laranja
White Wine
Grapefruit Soda
Chocolate & Orange

•

MORANDI 11.



Cachaça
Ananás e Lima
Erva Príncipe
Leite & Wasabi
Pineapple & Lime
Lemon Grass
Milk & Wasabi

•

NEGRONI DELL'OSTE 10.



Gin Tanqueray
Campari de Ananás
Vermute de Sálvia
Pineapple Campari
Sage Vermouth

•

SORRENTO 12.



Gin Baleia
Martini Ambrato
Martini Bianco
Óleo de Limão
Lemon Oil

•

NOVE 12.



Gin Baleia
Gin Tanqueray
Manjerição e Orégãos
Soda & Pepino
Basil & Oregano
Soda & Cucumber

•

ASK FOR A CLASSIC 10.

mocktails

•

SAFE SPRITZ 8.



Martini Vibrante
Cordial de Limão
Soda
Lemon Cordial

•

FREE MARTINI 8.



Martini Floreale
Shrub de Limão
Soda
Lemon Shrub

•

ECCETERA 9.



Martini Floreale
Pimenta da Terra
Soda de Toranja
Azorean Pepper
Grapefruit Soda

bar e caffè



ÁGUAS E SUMOS NATURAIS | WATER & FRESH JUICES

Água sem gás 75cl <i>Still Water 75cl</i>	2.5
Água com gás 75cl <i>Sparkling Water 75cl</i>	2.5
Água das Pedras 25cl <i>Natural Sparkling Water 25cl</i>	2.
Chá Frio Caseiro <i>Homemade Iced Tea</i>	3.
Sumo Natural de Laranja <i>Fresh Orange Juice</i>	4.5
Sumo do Dia <i>Daily Fresh Juice</i>	4.5



REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Kima de Maracujá <i>Passionfruit Kima</i>	2.5
Laranjada <i>Laranjada</i>	2.5
Coca-Cola <i>Cola</i>	3.
Coca-Cola Zero <i>Cola Zero</i>	3.



CAFETARIA | COFFEE

Espresso	1.5	Mocaccino	3.5
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3.	Chemex	5.
Garoto <i>Macchiato</i>	2.	French Press	5.
Abatanado <i>Lungo</i>	2.	Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	4.5
Americano	2.	Café com Gelo <i>Shakerato</i>	3.
Meia de Leite <i>Caffè Au Lait</i>	2.5	Galão com Gelo <i>Iced Latte</i>	3.5
Galão <i>Latte</i>	3.	Espresso Tónico <i>Espresso Tonic</i>	4.
Flat White	3.5	Irish Coffee	7.5
Capuccino	2.5	Caffè Corretto	2.



CHÁ | TEA

Caneca de Chá <i>Cup of Tea</i>	3.
Bule de Chá <i>Teapot</i>	6.

- Chá Branco | *White Tea*
- Chá Verde Hysson | *Hysson Green Tea*
- Chá Verde com Ananás e Canela | *Green Tea with Pineapple and Cinnamon*
- Chá Verde com Hibisco | *Green Tea with Hibiscus*
- Chá Preto Broken Leaf | *Broken Leaf Black Tea*
- Chá Preto com Hortelã Pimenta | *Black Tea with Peppermint*





Cada peça de cerâmica do *ETC. Osteria Bar* é produzida à mão pelos utentes e colaboradores do projeto *Mãos Que Cria*, transformando argila em peças singulares e com significado.

Mãos Que Cria é um espaço de ocupação produtiva, inserido no Instituto S. João de Deus - Casa de Saúde de São Miguel, destinado a pessoas com patologia mental e/ou problemas ligados a comportamentos aditivos.

Each ceramic piece at ETC. Osteria Bar is handcrafted by the users and staff of Mãos Que Cria, turning simple clay into unique and meaningful pieces.

Mãos Que Cria is a space for productive occupation, operated by S. João de Deus Institute, in São Miguel Health Center. It is intended for individuals with mental health disorders and/or issues related to addictive behaviours.



Os legumes que servimos chegam, sempre que possível, da *BioKairós*, um projeto de agricultura biológica e economia solidária da *Cooperativa Kairós*. Nascida em 2016, esta unidade promove a inclusão de pessoas em risco de exclusão social, aliando práticas sustentáveis a oportunidades de integração e dignidade.

Whenever possible, the vegetables we serve come from BioKairós, an organic farming and social economy project by Cooperativa Kairós. Since 2016, this initiative has been promoting the inclusion of people at risk of social exclusion, combining sustainable agriculture with meaningful opportunities and dignity.