



Dal 2013, Treze % porta in tavola i sapori di casa, le ricette delle nostre nonne, i profumi che ci uniscono e il conforto di una cucina che si prende il suo tempo, anche quando il mondo va di fretta.

Qui ogni piatto ha un'anima e ogni ospite è accolto come uno di famiglia.

Entrate, accomodatevi. Sentitevi a casa.



A tavola

TREZE % / IT

PANE E OLIVE

pane, burro e olive 2,50

ZUPPE

Zuppa di verdure 3,20

Zuppa ricca di pesce 4,50

Antipasti

Peperoni di Padrón 6,50

Alheira in pasta fillo con salsa agrodolce (8 pezzi) 6,80

Sfogliatine al formaggio di capra con confettura di pesche (6 pezzi) 6,80

Crocchette di baccalà (5 pezzi) 6,80

Formaggio cremoso Vinha do Monte 7,50
con confettura di stagione fatta in casa

Crocchette di coda di bue con senape di Digione (4 pezzi) 8,00

Funghi dorati 8,50

Uova rotte con prosciutto iberico 8,80

Tagliere di prosciutto iberico 8,80

Gamberi all'aglio 15,50

Carpaccio di baccalà affumicato 17,50

Insalate

Insalata di formaggio di capra 12,90
lattughe, formaggio di capra, mela, miele, noci e vinaigrette, in una tortilla di frumento

Insalata di roast beef 13,90
lattughe, roast beef, arancia, senape, frutti di capperi, pomodoro e vinaigrette, in una tortilla di frumento

Prezzi in euro, IVA inclusa. Libro dei reclami disponibile.

Informazioni sugli allergeni disponibili - Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre.

Nessun piatto, alimento o bevanda, incluso il couvert, può essere addebitato se non ordinato o reso inutilizzabile dal cliente. (Decreto-legge portoghese 10/2015)

Dal mare

TREZE % / IT

Pesce e frutti di mare

Açorda di gamberi — piatto portoghese a base di pane	16,90
Tonno scottato con crumble di pane di mais con purè di carote	17,90
Baccalà alla Brás, con uova e patate a fiammifero	19,90
Baccalà alla Lagareiro, con olio d'oliva e aglio con patate arrosto schiacciate, uovo sodo e cime di rapa	22,50
Baccalà in crosta di pane di mais con patate arrosto schiacciate e cime di rapa	22,50
Polpo alla Lagareiro, con olio d'oliva e aglio con patate arrosto schiacciate e cime di rapa	25,90
Gambero tigre selvatico alla griglia (1 pezzo) con patate a fiammifero e insalata	35,50
Filetti di nasello *	17,90
Filetti di polpo *	24,90

* Contorno a scelta:

- Açorda al coriandolo (preparazione a base di pane)
- Insalata russa
- Riso al polpo (circa 30 minuti di preparazione) + 4,00

Vegetariano

Açorda vegetariana — piatto portoghese a base di pane pomodoro, cipolla, funghi e coriandolo, con o senza uovo	15,90
Funghi alla Brás, con uova e patate a fiammifero	15,90



Per gli amanti della carne

TREZE % / IT

Carni

Coscia d'anatra confit con salsa all'arancia con patate a fiammifero e cime di rapa	16,90
Roast beef all'inglese con salsa, patate a fiammifero e crema di verdure a foglia	16,90
Stinco di maiale confit con purè di carote	17,90

Bistecche

Bistecca alla griglia con chips di patate e crema di verdure a foglia	Entrecôte 19,90 Filetto 23,90
Bistecca alla portoghese con patate a rondelle, salsa, uovo al tegamino e sottaceti	Entrecôte 19,90 Filetto 23,90
Bistecca Léo (con salsa al pepe e vino Porto, chips di patate e crema di verdure a foglia)	Entrecôte 19,90 Filetto 23,90
Controfiletto frollato (300 g) con patatine fritte e cime di rapa saltate	28,90
Costata di manzo di razza autoctona portoghese superiore per 2 persone - circa 1 kg con chips di patate e insalata di pomodori, cipolla e coriandolo	59,90

Menù bambini

Spaghetti alla bolognese zuppa inclusa	15,00
---	-------



Proposte dello chef

TREZE % / IT

Martedì–venerdì: solo cena | Sabato: pranzo e cena | Domenica: solo pranzo

MARTEDÌ

Salmone in crosta di pane di mais 17,90
con patate arrosto schiacciate e cime di rapa

MERCOLEDÌ

Secreto di maiale 18,90
con patate arrosto schiacciate e cime di rapa

GIOVEDÌ

Riso in brodo con gamberi e gambero tigre 48,90
per 2 persone
circa 30 minuti di preparazione

VENERDÌ

Riso all'anatra gratinato 18,90

SABATO

Baccalà gratinato con gamberi 18,50

Vitello arrosto al forno 19,90
con patate arrosto, crema di verdure a foglia e riso al forno

DOMENICA

Capretto arrosto al forno 24,90
con patate arrosto, crema di verdure a foglia e riso al forno

Prezzi in euro, IVA inclusa. Libro dei reclami disponibile.

Informazioni sugli allergeni disponibili - Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre.

Nessun piatto, alimento o bevanda, incluso il couvert, può essere addebitato se non ordinato o reso inutilizzabile dal cliente. (Decreto-legge portoghese 10/2015)



Dolci

TREZE % / IT

Mela al forno con cannella	4,20
*Cossart Gordon Bual 5 anni	
Crema portoghese con crosta di zucchero caramellato	4,80
*Fonseca Tawny 10 anni	
Mousse al cioccolato fondente	4,80
*Taylor's Tawny 20 anni / Crasto Vintage / Crasto LBV	
Natas do Céu — dolce portoghese alla panna	4,90
*Taylor's Tawny 10 anni	
Torta banoffee	5,20
*Fonseca Tawny 10 anni	
Crostata al lime	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 anni / Grandjo	
Pavlova ai frutti rossi	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 anni	
Crostata al cioccolato e caramello salato	5,50
*Taylor's Tawny 20 anni	
Crumble di mele con gelato alla vaniglia	6,20
*Fonseca Tawny 10 anni	
Pallina di gelato (vaniglia / limone / cioccolato)	3,00
Vaniglia - *Fonseca Tawny 10 anni	
Limone - *Cossart Gordon Bual 5 anni	
Cioccolato - *Taylor's Tawny 20 anni	
Frutta di stagione	Variabile
arancia / mela - 2,50; ananas / mango - 4,50; altra frutta su richiesta	
Servizio torta	1,50 / persona
Torta di mousse al cioccolato (su ordinazione)	Su richiesta
Torta morbida all'arancia (su ordinazione)	Su richiesta

Abbinamenti con i dolci

TREZE % / IT

Porto · Madeira · Vendemmia tardiva

Mela al forno con cannella

Cossart Gordon Bual 5 anni

L'acidità moderata e le note di frutta secca esaltano la mela al forno e il suo tocco di cannella.

Crema portoghese con crosta di zucchero caramellato

Fonseca Tawny 10 anni

Il profilo morbido e caramellato accompagna la consistenza cremosa e la superficie caramellata.

Mousse al cioccolato fondente

Taylor's Tawny 20 anni / Crasto Vintage / Crasto LBV

Il Tawny di 20 anni bilancia l'intensità del cioccolato fondente con note di frutta secca e spezie. I frutti rossi del Crasto Vintage e dell'LBV attenuano la percezione dell'amaro.

Natas do Céu — dolce portoghese alla panna

Taylor's Tawny 10 anni

La morbida ricchezza del vino accompagna i sapori avvolgenti di questo dolce portoghese alla panna.

Torta banoffee

Fonseca Tawny 10 anni

Il carattere equilibrato del vino si abbina alla dolcezza della banana e alla base burrosa della torta.

Crostata al lime

Cossart Gordon Bual 5 anni / Grandjo

La freschezza e l'acidità di questi vini bilanciano il carattere agrumato del lime e rinfrescano il palato.

Pavlova ai frutti rossi

Cossart Gordon Bual 5 anni

Le note fruttate esaltano i frutti rossi; la dolcezza accompagna la leggerezza della pavlova.

Crostata al cioccolato e caramello salato

Taylor's Tawny 20 anni

La ricchezza e la complessità del vino completano il caramello e l'intensità del cioccolato.

Crumble di mele con gelato alla vaniglia

Fonseca Tawny 10 anni

Il Tawny di 10 anni accompagna la dolcezza del crumble e la morbidezza del gelato alla vaniglia.

Pallina di gelato (vaniglia / limone / cioccolato)

Vaniglia: Fonseca Tawny 10 anni · Limone: Cossart Gordon Bual 5 anni · Cioccolato: Taylor's Tawny 20 anni.