INCONTRO

BISTROT

A NOSSA HISTÓRIA

O INCONTRO Bistrot, é um piccolo e charmoso restaurante fundado por Débora Borges e Andrea D'Ulisse, casal com origens italianas, que uniram paixões e decidiram trazer a autêntica culinária italiana para Portugal.

Um lugar acolhedor e familiar que procura proporcionar uma verdadeira experiência da cozinha italiana, destacando os pratos clássicos italianos, como massas, bruschetas e tábuas de queijo, elaborados com ingredientes frescos e genuínos.

O cardápio diversificado também inclui deliciosas sobremesas e uma seleção de vinhos italianos para acompanhar as refeições. O INCONTRO Bistrot destaca-se por criar uma atmosfera única, onde os clientes se sentem transportados para Itália, graças à combinação de ambiente acolhedor, culinária autêntica e a inspiradora história de Débora e Andrea. O casal, apaixonado pela culinária italiana, dedicou-se incansavelmente para realizar o sonho de trazer o melhor da Itália ao Porto.

— — —

INCONTRO Bistrot is a charming piccolo restaurant founded by Débora Borges and Andrea D'Ulisse, a couple with Italian origins who combined their passions and decided to bring authentic Italian cuisine to Portugal.

A cosy place with a familiar atmosphere, that seeks to provide a true Italian cooking experience, highlighting classic Italian dishes such as pasta, bruschetta and cheese boards, made with fresh, genuine ingredients.

The diverse menu also includes delicious desserts and a careful selection of Italian wines to accompany the meals. INCONTRO Bistrot stands out for creating a unique atmosphere where customers feel transported to Italy, thanks to the combination of cosy atmosphere, authentic cuisine and the inspiring story of Débora and Andrea. The couple, passionate about Italian cuisine, have dedicated themselves tirelessly to realizing their dream of bringing the best of Italy to Porto.

ITALIANI

ROSSI

Morellino (TOSCANA)	7,00 €	26,00 €
Chianti Superiore (TOSCANA)	6,50 €	22,00 €
Ripasso Valpolicella (VENETO)	7,00 €	28,00 €
Amarone Valpolicella (VENETO)		40,00 €
Primitivo Salento Bio (PUGLIA)	6,50 €	25,00 €
Nero D'Avola (SICILIA)	6,50 €	25,00 €
Montepulciano D'Abruzzo (ABRUZZO)	7,00 €	26,00 €

BIANCHI

Pinot Grigio (FRIULI)	6,50 €	22,00 €
Ribolla Gialla (FRIULI)	7,00 €	26,00 €
Chardonnay (TOSCANA)	6,50 €	25,00 €
Grillo (SICILIA)	6,50 €	25,00 €

BOLLINCINE

Prosecco Doc Treviso (VENETO)	6,00 €	25,00 €
Lambrusco Rosato (EMILIA ROMAGNA)	6,00 €	25,00 €

PORTOGHESI

Vino Bianco Vinho Branco / White Wine	6,00 €	22,00 €
Vino Verde Vinho Verde / Green Wine	6,00 €	22,00 €
Vino Rosso Vinho Tinto / Red Wine	6,00 €	22,00 €

VINI DOLCI DA DESSERT

Passito Hekate (ITALIA • SICILIA)	4,00 €
Muffato della Sala (ITALIA •UMBRIA)	4,00 €
Três Bagos (PORTOGALLO • DUORO)	4,00 €
Kopke White Colheita (Pt • DUORO)	4,00 €

APERITIVI

Rossini ..... 7,00 €
Vinho Espumante, Suco de Morango
Sparkling Wine, Strawberry Juice

Bellini ..... 7,00 €
Vinho Espumante, Suco de Pêssego
Sparkling Wine, Peach Juice

Mimosa ..... 7,00 €
Vinho Espumante, Suco de Laranja
Sparkling Wine, Orange Juice

Americano ..... 8,00 €
Martini Rosso, Campari, Soda

Negroni ..... 8,00 €
Martini Rosso, Campari, Gin, Soda

Cuba Libre ..... 8,00€
Rum, Coca-Cola, Limão | Rum, Coca-Cola, Lemon

Whisky & Cola ..... 8,00€
Whisky & Coca-Cola

Gin Lemon ..... 8,00€
Gin, Soda, Limão | Gin, Soda, Lemon

Vodka Lemon ..... 8,00 €
Vodka e Soda Limão | Vodka e Soda Lemon

Spritz Aperol o Campari ..... 8,00 €
Aperol, Vinho Espumante, Soda, Laranja
Aperol, Sparkling Wine, Soda, Slice Orange

Spritz Limoncello ..... 8,00 €
Limoncello, Vinho Espumante, Soda, Limão
Limoncello, Sparkling Wine, Lemon Soda, Slice Lemon

Spritz Porto ..... 8,00 €
Vinho do Porto, Vinho Espumante, Soda, Laranja
Porto Wine, Sparkling Wine, Soda, Slice Orange

Spritz Citrus ..... 8,00 €
Blu Curaçao, Vinho Espumante, Soda, Laranja
Blu Curaçao, Sparkling Wine, Soda, Slice Orange

Spritz Analcolico ..... 8,00 €
Crodino, Sumo de Laranja e Soda
Crodino, Orange Juice and Soda

Analcolico alla Frutta ..... 8,00 €
Drink sem Álcool | Non-alcoholic

LE BIRRE CERVEJAS ITALIANAS | ITALIAN BEERS

Birra Messina Cristalli Di Sale (SICILIA) - LAGER - VOL 5,0% ..... 4,00 €

Birra Ichnusa Non Filtrata/Unfiltered (SARDEGNA) - LAGER - VOL 5,0% ..... 4,00 €

Birra Moretti (FRIULI) - PILSNER - VOL 4,6% ..... 4,00 €

Birra Morena (BASILICATA) - CELTIC SWEET STOUT (Birra Scura)- VOL 6,8% ..... 5,00 €

Duas vezes vencedora mundial do " WORLD BEER AWARDS" — 2017 e 2019
Two time winner of the WORLD BEER AWARDS— 2017 & 2019

ANALCOLICI

Acqua PANNA - Still Water 505ml	2,50 €
Acqua SAN PELLEGRINO - Sparklin Water 505 ml	2,50 €
Succo di Frutta- Orange / Peach / Red Fruits / Pineapple	3,00 €
Coca-cola	3,00 €
Coca-cola Zero	3,00 €
Fanta	3,00 €
Seven Up	3,00 €
Red Bull	3,00 €
Crodino	3,00 €

ALCOLICI

Somersby Apple	3,50 €
Amari	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Baileys	5,00 €
Grappa	5,00 €
Grappa Barrique	7,00 €
Vodka Absolut	8,00 €
Gin Dry Bombay	8,00 €
Cognac	8,00 €
Whisky Johnnie Walker BL	8,00 €
Jack Daniel´s	8,00 €
Rum Zacapa 23 Years	10,00 €

LE BRUSCHETTE

Pomodoro & Basilico — 8,50 €
Pão Crocante, Tomates Cereja, Manjericão
Bread, Cherry Tomatoes, Basil

Zucchine e Pecorino — 10,00 €
Pão Crocante, Courgete, Queijo Pecorino
Bread, Zucchine, Pecorino Cheese

Olive — 10,00 €
Pão Crocante, Patê de Azeitonas, Azeitonas Taggiasche
Bread, Olive Pate, Taggiasche Olives

Ragù — 12,00 €
Pão Crocante, Ragu de Carne e Queijo Parmesão
Bread, Meat Sauce and Parmesan Cheese

Burrata e Pomodorini — 12,00 €
Pão Crocante, Tomates Cereja, Queijo Burrata, Manjericão
Bread, Cherry Tomatoes, Burrata Cheese, Basil

Tris dello Chef — 12,00 €
Sugestão do chefe
Chef's suggestion

CADA PORÇÃO LEVA 3 PEDAÇOS | EACH PORTION HAS 3 PIECES

LE INSALATE

Classica Mix de Saladas, Tomates Cereja, Milho Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Corn	**8,50 €**	**12,00 €**
Olive Mix de Saladas, Tomates Cereja, Azeitonas Taggiasche Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Taggiasche Olives	**10,00 €**	**13,00 €**
Carciofini Mix de Saladas, Tomates Cereja, Milho, Alcachofras Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Corn, Artichokes	**12,00 €**	**15,00 €**
Tonno Mix de Saladas, Tomates Cereja, Azeitonas Taggiasche, Cebola, Atum Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Taggiasche Olives, Onion, Tuna	**13,00 €**	**16,00 €**
Caprese Mix de Saladas, Tomates Cereja, Mussarela de Bufala Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella Cheese	**13,00 €**	**16,00 €**
Burrata Mix de Saladas, Tomates Cereja, Queijo Burrata Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Burrata Cheese	**14,00 €**	**17,00 €**
INCONTRO (Tonno e Carciofini) Mix de Saladas, Tomates Cereja, Azeitonas Taggiasche, Cebola, Atum, Alcachofras Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Taggiasche Olives, Onion, Tuna, Artichokes		**16,00 €**

MENU TARTUFO TRUFFLE MENU

Bruschetta Burrata e Salsa Tartufata — 12,00 €
Pão Crocante, Queijo Burrata, Patê de Trufa
Bread, Burrata Cheese, Truffle Salsa

Insalata Noci, Parmigiano e Tartufo — 16,00 €
Mix de Saladas, Tomate Cereja, Parmesão sem lactose, Nozes, Trufa e Balsâmico
Salad Mix, Cherry Tomatoes, lactose free Parmesan cheese Walnuts,Truffles and Balsamic.

Pasta Cacio e Pepe al Tartufo — 16,00 €
Queijo Pecorino sem lactose, Queijo Parmesão sem lactose, Pimenta e Trufas
Lactose free Pecorino Cheese, lactose free Parmesan Cheese, Pepper and Truffles

Pasta Carbonara al Tartufo — 17,00 €
Guanciale, Pimenta, Ovos pasteurizados, Queijo Pecorino sem lactose e Trufas
Guanciale, Pepper, pasteurized Eggs, lactose free Pecorino Cheese and Truffles

DAL FORNO FROM THE OVEN

Parmigiana di Melanzane — 13,00 €
Beringela, Queijo Mozzarella, Queijo Parmesão e Tomate
Aubergines, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese and Tomato

Lasagna di Zucchine — 14,00 €
Courgete, Queijo Mozzarella e Queijo Parmesão
Courgette, Mozzarella Cheese and Parmesan Cheese

Lasagna Al Ragù — 15,00 €
Ragu de Carne e Queijo Parmesão
Meat Ragu and Parmesan Cheese

LE PASTE

Pomodoro & Basilico — 12,00 €
Tomate, Manjericão, Cebola e Queijo Parmesão sem lactose
Tomatoes, Basil, Onion and lactose free Parmesan Cheese

Pesto e Noci — 13,00 €
Pesto alla Genovese, Pimenta, Queijo Parmesão sem lactose, Mangericão, Nozes
Pesto sauce, Pepper, lactose free Parmesan Cheese, Basil and Walnuts

Carbonara — 14,00 €
Guanciale, Pimenta, Ovos pasteurizados e Queijo Pecorino sem lactose
Guanciale, Pepper, pasteurized Eggs and lactose free Pecorino Cheese

Gricia — 13,00 €
Guanciale, Pimenta, Queijo Parmesão sem lactose e Queijo Pecorino sem lactose
Guanciale, Pepper, lactose free Parmesan Cheese and lactose free Pecorino Cheese

Amatriciana — 14,00 €
Guanciale, Pimenta, Tomate e Queijo Pecorino sem lactose
Guanciale, Pepper, Tomato and lactose free Pecorino cheese

Ragù — 15,00 €
Ragu de Carne e Queijo Parmesão sem lactose
Meat Sauce and lactose free Parmesan Cheese

Opção Pasta GLÚTEN FREE — 1,00 €

Pane — 2,00 €
Pão
Bread

Pane Tostato aromatizzato all'Aglio e Rosmarino — 3,00 €
Pão Tostado aromatizado com Alho e Alecrim
Toasted Bread flavored with Garlic and Rosemary

I DESSERT

Tortino di Mele — *Suggerimento Sommelier: TRÊS BAGOS COLHEITA TARDIA 2020 (DOURO) — LAVRADORES DE FEITORIAS* — **6,50 €**
Tortilha de Maça | Apple Pie

Panna Cotta — *Suggerimento Sommelier: PASSITO BIANCO HEKATE 2019 (SICILIA) — FEUDO ARANCIO* — **7,00 €**
Panna Cotta de Nutella*, Pistáchi*, Caramelo, Chocolate ou Frutos Vermelhos
Nutella* Panna Cotta, Pistachio*, Caramel, Chocolate or Red Fruits

Mini Fonduta — *Suggerimento Sommelier: TRÊS BAGOS COLHEITA TARDIA 2020 (DOURO) — LAVRADORES DE FEITORIAS* — **8,00 €**
Mix de Frutos do Bosque acompanhado de Chocolate Derretido
Red Fruit Mix, accompanied by Melted Chocolate

Petit Gateau — *Suggerimento Sommelier: PORTO KOPKE WHITE COLHEITA 2006 (DOURO)* — **8,00 €**
Petit Gateau de Caramelo ou Chocolate
Caramel or Chocolate Petit Gateau

Tiramisù INCONTRO — *Suggerimento Sommelier: PASSITO BIANCO HEKATE 2019 (SICILIA) — FEUDO ARANCIO* — **8,00 €**
Tiramisu com Nutella & Baileys ou Pistache & Baileys
Tiramisu with Nutella & Baileys or Pistachio & Baileys

Brownies Doppio Cioccolato — *Suggerimento Sommelier: PORTO KOPKE WHITE COLHEITA 2006 (DOURO)* — **9,00 €**
Brownie com Duplo Chocolate | Brownie With Double Chocolate

La Trilogia INCONTRO — *Suggerimento Sommelier: MUFFATO DELLA SALA 2022 (UMBRIA) - ANTINORI* — **12,00 €**
Seleção de Mini Sobremesas | Selection of Mini Desserts

Mix di Formaggi — *Suggerimento Sommelier: MUFFATO DELLA SALA 2022 (UMBRIA) - ANTINORI* — **14,00 €**
Seleção de Queijos Italianos e Portugueses
Selection of Italian and Portuguese Cheeses

Topping Extra — **2,00 €**
Topping Doce Extra | Topping Extra

LA CAFFETTERIA

Caffè ..... **2,00 €**
Café | Coffee

Decaffeinato ..... **2,00 €**
Descafeinado | Descaffeinated

Caffè Doppio ..... **3,00 €**
Café Duplo | Double Coffee

Caffè Americano ..... **2,50 €**
Café Americano | American Coffee

Caffè con Panna ..... **2,50 €**
Café com Chantilly | Coffee with Whypped Cream

Latte Macchiato ..... **2,50 €**
Leite e Café | Milk and Coffee

Cappuccino / Cappuccino freddo ..... **2,50 €**
Cappuccino /Cappuccino Frio | Cold Cappuccino

Cappuccino con Cioccolato ..... **3,00 €**
Cappuccino com Chocolate | Cappuccino with Chocolate

Caffè con Pistacchio ..... **2,50 €**
Café com Pistáchio | Coffee with Pistachio

Caffè con Nutella ..... **2,50 €**
Café com Nutella | Coffee whit Nutella

Caffè Marocchino ..... **2,50 €**
Café expresso, espuma de leite e Chocolate
Espresso coffee, milk foam and Chocolate

Caffè Corretto ..... **2,50 €**
Café com Licor | Coffee with Liqueur

Caffè con Cioccolato ..... **2,50 €**
Café com Chocolate | Coffee whit Chocolate

Caffè Corretto Baileys ..... **3,00 €**
Café com Baileys | Coffee with Baileys

Caffè Shakerato al Baileys ..... **5,00 €**
Café, gelo e Baileys | Coffee, ice and Baileys

Caffè Shakerato al Disaronno ..... **5,00 €**
Café, gelo e Disaronno | Coffee, ice and Disaronno

THÈ ..... **5,00 €**
Chá | Tea

Vegetariano.
Vegetarian.

Este produto contem ingredientes com glúten.
This product contains ingredients with gluten.

Este produto contem ingredientes de origem animal.
This product contains ingredients of animal origin.

Este produto contem ingredientes de origem láctea.
The ingredients in this product are lactose-derived.

Este produto contem frutos secos de casca dura.
This product contains nuts.

Este produto contêm ingredientes derivados de marisco.
This product contains seafood-based ingredients.

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.
All prices are VAT inclusive at the current applicable tax rate.

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânica, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua presença podem estar presentes substância que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Os alimentos comercializados neste estabelecimento contêm ou podem conter vestígios (por contaminação cruzada) de glúten, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, tremoços, dióxido enxofre e sulfitos.

Antes de efetuar o seu pedido, deve informar os nossos colaboradores sobre produtos que possam causar alergia.

This unit prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling a wide variety of foods. They may contain substances that cause food intolerances or allergies in the consumer.

The food sold in this establishment contains or may contain traces (through cross-contamination) of gluten, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupins, sulphur dioxide and sulphites.

Before placing your order, please inform our staff about products that may cause allergies.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is unused. Once chosen and served, food products are considered purchased and exchanges or returns are not permitted.

SCAN ME !

VÊ AS NOSSAS REDES SOCIAIS
SEE OUR SOCIAL MEDIA

AVALIA-NOS | RATE US