



INSTITUIÇÃO DE UTILIDADE PÚBLICA  
L. RAFAEL BORDALO PINHEIRO, 4  
1200-369 LISBOA TEL.: 21 342 87 58

Lisboa, 2 de Novembro de 2017

Caríssimos Consócios, Exmas. Senhoras, Exmos. Senhores,

Por ocasião da [“Segunda Semana da Cozinha Italiana no Mundo”](#), o Círculo Eça de Queiroz, em colaboração com a [Embaixada de Itália em Lisboa](#), tem o prazer de convidar V. Exa. para um jantar no dia **21 de Novembro pelas 20:00 horas**, o qual será confeccionado pelo **Chef Italiano Massimiliano Rugiati** do Restaurante "Osteria Marino", Livorno (Toscânia) e pelo chef **Luca Salvadori** do Restaurante “Il Covo”, Lisboa.



O chef **Massimiliano Rugiati** nasceu em Livorno, na região de Toscânia, em 1983. Trabalhou na Toscânia, em Tenerife e no Brasil, antes de adquirir em 2012 a "Osteria Marino", em Livorno. Uma “osteria” na Itália é mais ou menos o equivalente às tascas portuguesas, lugares que outrora se visitavam principalmente para tomar um copo e agora servem uma comida simples, ligada ao território. Como de resto são os pratos de **Massimiliano**, descritos por Andrea Voltolini, no site *Il Golosario*, como “pratos de mar de substância”. Eis porque as suas receitas foram escolhidas para integrar a colectânea de Slow Food. E o chef **Massimiliano** enriqueceu a gastronomia toscana com o seu toque oriundo de Livorno, cidade marítima, onde o peixe, e também o bacalhau, é desde sempre um elemento fundamental.

A ementa proposta por **Massimiliano Rugiati** e **Luca Salvadori** é a seguinte:

- Cocktail de Boas-vindas do Chef (Croutons com carpaccio de bacalhau fresco e “Gnocco fritto” com carapau e gorgonzola)
- Entrada: Mexilhões recheados / Milfolhas de bacalhau / Ceviche de cherne
- 1º Prato: Penne à Marino / Gnocchi com dourada, cebola e tomate cherry
- 2º Prato: Bacalhau com molho de “caciucco” (Bacalhau com polvo, chocos, amêijoas, mexilhões e peixe à moda de Livorno)
- Sobremesa: Tiramisú



INSTITUIÇÃO DE UTILIDADE PÚBLICA  
L. RAFAEL BORDALO PINHEIRO, 4  
1200-369 LISBOA TEL.: 21 342 87 58

O jantar tem o preço de 27,5 euros por pessoa, devendo as reservas ser feitas através dos contactos habituais do Círculo:

E-mail: [geral@circuloecadequeiros.com](mailto:geral@circuloecadequeiros.com), Tel: 213 428 758 e Tlm: 960 364 685.

Atendendo ao número limitado de lugares, aconselhamos a que efectue a sua inscrição tão breve quanto possível.

Com os melhores cumprimentos,

A Direcção