

*Primadonna*



Ristorante Italiano

*by Vittorio Colleoni*

# Primadonna

Ristorante Italiano

by Vittorio Colleoni

## COUVERT

### Pão de massa mãe

*Sourdough Bread*

### Focaccina com tomate seco

*Sun Dried Tomato Focaccina*

### Grissini com ervas de Provença

*Italian Grissini with Herbes de Provence*

### Azeite virgem extra DOP

*Extra Virgin Olive Oil DOP*

### Amuse-bouche do Chef

*Chef's Amuse-Bouche*

**4,50€** (p/pax)

## ANTIPASTI

### Vittore carpaccio | 22,00€

Carpaccio de lombo em moldura de panzanella, molho Primadonna, lascas de parmesão, rúcula e citronette.

*Beef tenderloin carpaccio with panzanella, Primadonna sauce, Parmesan shavings, arugula, and citronette.*



### Parmigiana di melanzane | 18,00€

Beringela laminada, compota de tomate caseira, queijo grana padano e manjeriço.

*Sliced eggplant, homemade tomato jam, Grana Padano cheese, and basil.*



### Rigatoni di tonno crudo | 22,00€

Rolinhos de atum recheados com tártaro, molho bagna càuda e crumble salgado de pistáchio.

*Tuna rolls stuffed with tartar, bagna càuda sauce, and salty pistachio crumble.*



### Vitello tonnato | 22,00€

Rosbife de vitela, espuma de atum, alcaparras, anchovas e alface romana.

*Veal roast beef, tuna foam, capers, anchovies, and romaine lettuce.*



### Insalata estive | 17,00€

Burrata, carpaccio de tomate coração de boi, azeite virgem extra e flor de sal.

*Burrata, carpaccio with Oxheart tomato, extra virgin olive oil, and sea salt.*



## PASTE E RISOTTI

### Plin di ossobuco | 22,00€

Ravioli de Piemonte, recheio de ossobuco e tutano, trompetas negras e pecorino.

*Piemontese ravioli, ossobuco and bone marrow, black trumpets and pecorino.*



### Gnocchi "Giro d' Italia" | 24,00€

Gnocchi caseiro com recheio de 'nduja, mini porchetta, gorgonzola, maçã verde e avelãs.

*Home-made gnocchi with 'nduja, mini porchetta, gorgonzola, green apple, and hazelnuts.*



### Tortelloni all pesto e calamari | 25,00€

Recheado com molho pesto, lulas, bottarga, feijão-verde e micro ervas.

*Stuffed with pesto sauce, squid, bottarga green beans, and micro herbs.*



### Risotto "Verde Mare" | 22,00€

Cozido em caldo de berbigão e mexilhões, clorofila de agrião, cavala, algas e salicórnia.

*Cooked in cockle and mussel broth, watercress, chlorophyll, mackerel, seaweed, and salty fingers.*



### Risotto alla milanese | 28,00€

Almôndegas caseiras, creme de Parmesão trufado e açafrão.

*Homemade meatballs, truffle parmesan, and saffron.*



### Spaghetti alla carbonara | 20,00€

Receita original italiana.



### Paccheri al pomodoro | 17,00€

Com molho de tomate, manjeriço e queijo Grana Padano.

*With tomato sause, basil, and Grana Padano cheese.*



### Fettucine con gamberi | 22,00€

Receita caseira com creme de molho bisque, camarão, tomate-cereja e casca de limão.

*Home recipe with bisque sauce cream, shrimp cherry tomatoes, and lemon zest.*



## SECONDI PIATTI

### Costoletta di vitello alla milanese |

**22€** (temos opção para partilhar | *We have a sharing option*)

Costeleta de vitela frita em manteiga clarificada e acompanhada de maionese de rúcula caseira e salada de tomate-cereja.

*Fried veal in clarified butter and accompanied by homemade arugula mayonnaise and cherry tomato salad.*



### Agnello alla romana | 22,00€

Borrego cozido em baixa temperatura, cevada com coratella, molho de pecorino e alcachofra.

*Lamb cooked at low temperature, barley with coratella, pecorino sauce, and artichoke.*



### Fritto di paranza | 24,00€

Lulinhas, gambas, cavala, rocha de tinta de choco e maionese de bergamota.

*Squid, prawns, mackerel, cuttlefish ink rock, and bergamot mayonnaise.*



### Merluzzo con tagliolini alle vongole | 25,00€

Bacalhau, massa tagliolini, amêijoas e molho Pil-Pil.

*Cod, tagliolini, clams, and Pil Pil sauce.*



## Alergénicos / Allergens

Glúten Gluten	Vegetariano Vegetarian	Lácteos Milk Products
Peixe Fish	Crustáceos Custaceans	Frutos de Casca Nuts
Aipo Celery	Moluscos Mollusks	Mostarda Mustard
Ovo Eggs	Sulfitos Sulphites	Soja Soya Beans
Amendoin Peanut		

Em caso de alergia alimentar ou intolerância questione a nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato; Disparamos de livro de reclamações; Todos os preços em euros (€); IVA incluído nas taxas legais.

*In case of food allergy or intolerance, please ask our staff about the ingredients of each dish; We have a complaint book; All prices in euros (€); VAT included at legal rates.*