

Primadonna

Ristorante Italiano

by Vittorio Colleoni

Primadonna

Ristorante Italiano

by Vittorio Colleoni

DOLCI

Macedonia di frutta estiva | 15,00€

Fruta da época com espuma fria de Limoncello.
Seasonal fruit with cold Limoncello foam.



Torta meringata al limone | 12,00€

Com limão e merengue italiano flambeado.
With lemon and flambéed Italian meringue.



Profiteroles all'italiana | 13,00€

Com recheio de gelado de nata e chantilly, cobertos por molho de chocolate quente.

With double filling of cream ice cream and whipped cream, topped with hot chocolate sauce.



Tiramisù | 12,00€

Receita original italiana.
Original Italian recipe.



Affogato | 10,00€

Gelado Stracciatella, café e lascas de chocolate preto.

Stracciatella ice cream, coffee, and dark chocolate shavings.



Pavlova ai frutti rossi | 15,00€

Com gelado de amarena e coulis de morango e frutos vermelhos.

With amarena ice cream and a coulis of strawberry and red berries.



Calzone ripieno | 20,00€

Recheado com creme de Nutella e morangos.
Stuffed with Nutella cream and strawberries.



FINI Premium Gelato (125ml) | 5,00€

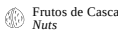
Chocolate / Baunilha / Stracciatella de café / Morangos (vegan) / Manga (vegan) / Caramelo salgado.

Chocolate / Vanilla / Coffee stracciatella / Strawberry (vegan) / Mango (vegan) / Salted caramel.



Todas as sobremesas podem ser partilhadas.
All desserts can be shared.

Alergénicos / Allergens



Em caso de alergia alimentar ou intolerância questione a nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato; Dispomos 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.