

Primadonna

Ristorante Italiano

BRUSCHETTA BAR

Primadonna

Ristorante Italiano

by Vittorio Colleoni

BRUSCHETTAS

CAPRESE

Salada com mozzarella fresca, cubos de tomate e manjeriço.

Salad with fresh mozzarella, tomato cubes, and basil.



8,00€

BOLOGNESE

Ragú à bolonhesa e queijo parmesão.

Bolognese ragù and Parmesan cheese.



10,00€

PUTTANESCA

Compota de tomate, azeitonas, alcaparras e anchovas.

Tomato compote, olives, capers, and anchovies.



8,00€

PROSCIUTTO

Queijo Scamorza defumado, presunto cru e alcachofras em conserva.

Smoked Scamorza cheese, raw ham, and preserved artichokes.



10,00€

VEGETARIANA

Caponata siciliana e ricota defumada.

Sicilian caponata and smoked ricotta.



8,00€

TARTARE

Bife tártaro com mostarda à moda antiga.

Old-fashioned steak tartare with mustard.



10,00€

MORTAZZA

Mortadela e straciatella de burrata.

Mortadella and burrata straciatella.



10,00€

SALMONE E AVOCADO

Salmão fumado, queijo creme e creme de abacate.

Smoked salmon, cream cheese, and avocado cream.



12,00€

CLÁSSICA

Tártaro de tomate com vinagre balsâmico, azeite e manjeriço

Tomato tartare with balsamic vinegar, olive oil, and basil



6,00€

As bruschettas são feitas com pão torrado em forno a lenha, temperado com azeite e alho.
Bruschettas are made with bread toasted in a wood-fired oven, seasoned with olive oil and garlic.

Alergénicos / Allergens



Glúten
Gluten



Vegetariano
Vegetarian



Aipo
Celery



Frutos de Casca
Nuts



Ovo
Eggs



Sulfitos
Sulphites



Peixe
Fish



Lácteos
Milk Products



Mostarda
Mustard

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.