

*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 Provence

*Italian Grissini with Herbes de Provence*

### Azeite virgem extra DOP

*Extra Virgin Olive Oil DOP*

### Amuse-bouche do Chef

*Chef's Amuse-Bouche*

5,00€ (p/pax)

## ANTIPASTI

### Vittore carpaccio | 25,00€

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 | 16,00€

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

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



### Poke alla Siciliana | 25,00€

Couscous com vinagre balsâmico, tártaro de atum e salada siciliana com funcho e laranja.

*Couscous with balsamic vinegar, tuna tartare, and Sicilian salad with fennel and orange.*



### Vitello tonnato | 25,00€

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

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



### Insalata estive | 18,00€

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 | 24,00€

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" | 26,00€

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 | 26,00€

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" | 25,00€

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 | 22,00€

Receita original italiana.



### Paccheri al pomodoro | 18,00€

Com molho de tomate, manjeriço e queijo Grana Padano.

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



### Fettucine con gamberi | 27,00€

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 |

28€ (temos opção para partilhar . *We have a sharing option | 48,00€*)

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 | 26,00€

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 | 28,00€

Lulas, gambas, tártaro de beterraba, maionese de alho preto e creme de rábano.

*Squid, prawns, mackerel, beetroot tartare, black garlic mayonnaise, and horseradish cream sauce.*



### Merluzzo con tagliolini alle vongole | 26,00€

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

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



## Alergénicos / Allergens

|                    |                           |                          |
|--------------------|---------------------------|--------------------------|
| Glúten<br>Gluten   | Vegetariano<br>Vegetarian | Lácteos<br>Milk Products |
| Peixe<br>Fish      | Crustáceos<br>Crustaceans | Frutos de Casca<br>Nuts  |
| Aipo<br>Celery     | Moluscos<br>Mollusks      | Mostarda<br>Mustard      |
| Ovo<br>Eggs        | Sulfitos<br>Sulphites     | Soja<br>Soya Beans       |
| Amendoin<br>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.*