

*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**  
*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

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

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



25,00€

### Parmigiana di melanzane

Beringela laminada, compota de tomate caseira, queijo Grana Padano e manjeriço.

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



16,00€

### Poke alla Siciliana

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.*



25,00€

### Vitello tonnato

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

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



25,00€

### Insalata estive

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.*



18,00€

## PASTE E RISOTTI

### Plin di ossobuco

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

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



24,00€

### Gnocchi "Giro d' Italia"

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.*



26,00€

### Tortelloni all pesto e calamari

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

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



26,00€

### Risotto "Verde Mare"

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.*



25,00€

### Risotto alla milanese

Almôndegas caseiras, creme de Parmesão trufado e açafrão.

*Homemade meatballs, truffle parmesan, and saffron.*



28,00€

### Spaghetti alla carbonara

Receita original italiana.

*Original Italian recipe.*



22,00€

### Paccheri al pomodoro

Com molho de tomate, manjeriço e queijo Grana Padano.

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



18,00€

### Fettuccine con gamberi

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.*



27,00€

## SECONDI PIATTI

### Costoletta di vitello alla milanese

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.*



28,00€

(Temos opção para partilhar / We have a sharing option | 48,00€)

### Agnello alla romana

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.*



26,00€

### Fritto di paranza

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.*



28,00€

### Merluzzo con tagliolini alle vongole

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

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



26,00€

## Alergénicos / Allergens



Glúten  
Gluten



Vegetariano  
Vegetarian



Aipo  
Celery



Moluscos  
Mollusks



Ovo  
Eggs



Lácteos  
Milk Products



Peixe  
Fish



Amendoim  
Peanut



Mostarda  
Mostard



Frutos de Casca  
Nuts



Sulfitos  
Sulphites



Soja  
Soya Beans



Crustáceos  
Custaceans

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.*