

*Primadonna*



Ristorante Italiano

# Primadonna

Ristorante Italiano

## COUVERT

Unidade . Unit

### Pão de massa mãe

*Sourdough Bread*

### Grissini com ervas de Provence

*Italian Grissini with Herbes de Provence*

### Azeite virgem extra DOP

*Extra Virgin Olive Oil DOP*

### Azeitonas Marinadas

*Marinated Olives*

8,00€

## ANTIPASTI

### Carpaccio Primadonna | 24,00€

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.*



### 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 | 24,00€

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

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



### Spaghetti alla carbonara | 22,00€

Receita original italiana.  
*Original Italian recipe.*



### Paccheri al pomodoro | 20,00€

Com tomate e manjeriço.  
*With tomato and basil.*



### Polpo al pepe e pesto | 26,00€

Polvo grelhado, ravioli de pesto e pimento fermentado.

*Grilled octopus, pesto ravioli, and fermented pepper.*



### Fettucine con gamberi | 28,00€

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.*



### Risotto di ostrica e branzino | 28,00€

Ostra frita, robalo e citrinos.  
*Fried oyster, sea bass, and citrus fruits.*



### Risotto alla milanese | 28,00€

Almôndegas caseiras, creme de trufa e açafrão.  
*Homemade meatballs, truffle cream, and saffron.*



## SECONDI PIATTI

### Costoletta di vitello alla milanese | 28€

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.*



### Temos opção para partilhar .

*We have a sharing option*

52,00€

### Agnello alla romana | 24,00€

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.*



### 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.*



Dispomos de livro de reclamações; Todos os preços em euros (€); IVA incluído nas taxas legais.

*We have a complaint book; All prices in euros (€); VAT included at legal rates.*

## Alergénios / Allergens

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

*In case of food allergy or intolerance, please ask our staff about the ingredients of each dish.*



Glúten  
*Gluten*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Lácteos  
*Milk Products*



Ovo  
*Eggs*



Soja  
*Soya Beans*



Peixe  
*Fish*



Crustáceos  
*Crustaceans*



Frutos de Casca  
*Nuts*



Aipo  
*Celery*



Mostarda  
*Mustard*