

Primadonna



Ristorante Italiano

Todos os preços são apresentados em euros (€), com IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, será cobrado caso não seja solicitado ou consumido pelo cliente. Dispomos de livro de reclamações.

All prices are listed in euros (€), with VAT included at the applicable legal rate. No dish or beverage, including the couvert, will be charged if not requested or consumed by the customer. A complaints book is available upon request.

COUVERT

Focaccia e grissini

Focaccia e grissini.
Focaccia and breadsticks.

Olio extravergine d'oliva DOP

Azeite extra virgem DOP.
DOP extra virgin olive oil.

Amuse-bouche dello Chef

Amuse-Bouche do Chef.
Chef's amuse-bouche.



4,50€ (pax)

TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONATI E SALUMI ARTIGIANALI

Seleção de queijos e enchidos tradicionais italianos e compotas caseiras.
Selection of traditional Italian cheeses and cured meats, and homemade jams.



35,00€ (2 pax)

ANTI-PASTI

Carpaccio Primadonna | 24,00€

Lombo de novilho, alcaparras, parmesão, rúcula e vinagrete.
Beef loin, capers, parmesan, arugula, and vinaigrette.



Melanzane alla Parmigiana | 18,00€

Beringela, compota de tomate, queijo Grana Padano com 36 meses de cura, manjeriço.
Aubergine, tomato compote, 36-month aged Grana Padano cheese, and basil.



Consistenze di Pomodoro e Peperoni | 14,00€

Jus de tomate, tomate-cereja e pimentos.
Tomato jus, cherry tomatoes, and peppers.



Bruschetta Caprese | 8,00€

Tomate-cereja, mozzarella e pesto.
Cherry tomato, mozzarella, and pesto.



Bruschetta Tartare | 10,00€

Bife tártaro com mostarda à antiga.
Steak tartare with old-style mustard.



Bruschetta Salumi | 8,00€

Enchidos do dia, queijo Provolone e alcachofra.
Cold cuts of the day, Provolone cheese, and artichoke.



Buon Appetito!
restaurantprimadonna.pt

INSALATE

Insalata Panzanella | 24,00€

Croutons, tomate, cebola roxa, pepino, anchovas, alcaparras e vinagrete.
Croutons, tomato, red onion, cucumber, anchovies, capers, and vinaigrette.



Insalata di Pomodoro | 27,00€

Carpaccio de tomate rosa, mozzarella di búfala e pesto.
Pink tomato carpaccio, buffalo mozzarella, and pesto.



Insalata di Astice | 34,00€

Mistura de alfaces, lavagante e maracujá.
Mixed lettuces, lobster, and passion fruit.



Insalata di Pollo | 27,00€

Endívias, pancetta, parmesão, frango e vinagrete.
Endives, pancetta, parmesan, chicken, and vinaigrette.



PIATTI PRINCIPALI

Ravioli all'Astice | 40,00€

Ravioli e bisque de lavagante, lâminas de funcho e endro.
Ravioli and lobster bisque, fennel slices, and dill.



Ravioli all'Ossobuco | 26,00€

Tutano, trompetas negras, pecorino e jus.
Bone marrow, black trumpets, pecorino cheese, and jus.



Carbonara Tradizionale | 25,00€

Receita original italiana com guanciale, pecorino romano, pimenta preta e esparguete.
Original Italian recipe with guanciale, pecorino romano, black pepper, and spaghetti.



Paccheri al Pomodoro | 22,00€

Beringela, molho de tomate, burrata e manjeriço.
Aubergine, tomato sauce, burrata, and basil.



Fettuccine al Gamberi | 30,00€

Camarão, bisque, salsa e tomate-cereja.
Shrimp, bisque, parsley, and cherry tomatoes.



Pappardelle al Ragù alla Bolognese | 26,00€

Ragu de carne bovina e parmesão.
Beef ragù and parmesan cheese.



Linguine al Pesto | 25,00€

Molho pesto caseiro.
Homemade pesto sauce.



Risotto di Mare | 30,00€

Peixe de linha, berbigão, choco e algas.
Line-caught fish, clams, cuttlefish, and seaweed.



Ossobuco alla Milanese | 31,00€

Terrina ossobuco, creme de trufa, limão e risoto de açafraão.
Ossobuco terrine, truffle cream, lemon, and saffron risotto.



Cotoletta Milanese

Costeleta de Vitela Panada à Milanese.
Breaded veal cutlet Milanese style.



Acompanhamentos / Side dishes (escolha 2 / choose 2):

- Legumes da época
Seasonal vegetables
- Batata frita em gomos
Wedge-cut fries
- Salada de tomate e chalota
Tomato and shallot salad
- Linguine com molho de tomate
Linguine with tomato sauce



40,00€ (1 pax)

68,00€ (2 pax)

Rombo con Carciofi e Bottarga | 34,00€

Pregado glaceado, texturas de alcachofra e molho bagna càuda.
Glazed turbot, artichoke textures, and bagna càuda sauce.



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	 Lactose	 Mostarda Mustard	 Crustáceos Crustaceans	 Tremoços Lupine Beans	 Aipo Celery
 Ovos Eggs	 Amendoim Peanut	 Vegetariano Vegetarian	 Soja Soy	 Sem Glúten Gluten Free	 Peixe Fish
 Sulfites Sulphites	 Moluscos Mollusks	 Frutos de Casca Rija Nuts	 Grãos de Sésamo Sesame Seeds		

Primadonna

Ristorante Italiano

@primadonna.ristoranteitaliano