Primadonna

Ristorante Italiano

Todos os preços em euros (€). IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Dispomos de livro de reclamações.

All prices in euros (€). VAT included at legal rates.No dish, food or drink including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed.We have a complaints book available.

COUVERT

Focaccia e grissini

Foccacia e grissini.
Focaccia and grissini.

Olio extravergine d'oliva DOP

Azeite extra virgem DOP.
DOP extra virgin olive oil.

Olive marinate

Azeitonas marinadas.
Marinated olives.

Amuse-bouche dello Chef

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

6,00€ **(2 pax)**

ANTI-PASTI

Parmigiana | 18,00€

Beringela, compota de tomate, Grana Padano curado 36 meses e manjericão.
Eggplant, tomato compote, 36-month aged Grana Padano, and basil.

Vitello Tonnato | 19,00€

Língua de vitela, molho tonnato e endívias.
Veal tongue, tonnato sauce, and endives

Burrata, Alici e Pomodoro | 20,00€

Xo de tomate, burrata, biqueirão e guanciale.
Tomato XO sauce, burrata, anchovy fillets, and guanciale.

Bruschetta Caprese | 8,00€

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

Bruschetta Gamberi | 12,00€

Gambas cítricas, molho de tomate e provola.
Citrus prawns, tomato sauce, and provola.

INSALATE

Panzanella all'antica | 19,00€

Pepino, aipo, cebola-roxa e anchovas.
Cucumber, celery, red onion, and anchovies.

Insalata d'Autunno | 22,00€

Frango, uvas e radicchio.
Chicken, grapes, and radicchio.

Dolce e Salato di Zucca e Pera | 21,00€

Abóbora Hokkaido, nozes, pera confitada e Gorgonzola.
Hokkaido pumpkin, walnuts, candied pear, and Gorgonzola.

Insalata di Astice | 34,00€

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

PASTE E RISOTTI

Ravioli di Astice e Aneto | 40,00€

Ravioli de lavagante, bisque e endro.
Lobster ravioli with bisque and dill.

Carbonara all'Antica | 25,00€

Guanciale, pecorino romano, pimenta preta e spaghetti | Receita original italiana.
Guanciale, Pecorino Romano, black pepper, and spaghetti | Original Italian recipe.

Fettuccine con Gamberi | 30,00€

Camarão, bisque, molho e tomate-cereja.
Prawns, bisque, sauce, and cherry tomatoes.

Fettuccine al Pesto | 25,00€

Molho pesto caseiro.
Homemade pesto sauce.

Pappardelle al Ragù alla Bolognese | 26,00€

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

Risotto dei Boschi | 31,00€

Cogumelos do bosque e trufa.
Woodland mushrooms and truffle.

Risotto Mediterraneo | 32,00€

Peixe de linha, mexilhões, choco e algas.
Line-caught fish, mussels, cuttlefish, and seaweed.

Gnocchi al Pomodoro | 21,00€

Gnocchi de batata com molho de tomate, parmesão e stracciatella.
Potato gnocchi with tomato sauce, Parmesan, and stracciatella.

SECONDI PIATTI

Costoletta di Vitello alla Milanese

Frito em manteiga clarificada.
Fried in clarified butter.

Acompanhamentos / ***Side dishes***
(Escolha 2 acompanhamentos / *Choose 2* sides):

- **Verdure**
  Legumes da época
  Seasonal vegetables
- **Patate**
  Batata frita em gomos
  Wedge-cut fries
- **Insalata**
  Salada de tomate e chalota
  Tomato and shallot salad
- **Fettuccine Pomodoro**
  Fettuccine com molho de tomate
  Fettuccine with tomato sauce

68,00€ **(2 pax)**

Astice e Lardo in Contrasto con Orzo | 41,00€

Lavagante, lardo, cevadinha e citrinos.
Lobster, pork fat, barley, and citrus.

Carré di Agnello su Purea di Pastinaca e Melograno | 39,00€

Carré de borrego, areia de ervas, pastinaca, romã em conserva e espinafres.
Rack of lamb, herb sand, parsnip, pickled pomegranate, and spinach.

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

Primadonna
Ristorante Italiano