

# 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



### Olive Bella di Cerignola

Azeitonas Bella di Cerignola  
*Bella di Cerignola Olives.*

### Composta di pomodori secchi e basilico con ricotta

Compota de tomate seco e manjeriço com Ricotta.

*Sun dried tomato and basil compote with ricotta.*



### Olio extravergine di oliva "Herdade do Esporão"

Azeite "Herdade do Esporão" Extra Virgem.  
Herdade do Esporão" Extra Virgin Olive Oil.

### Amuse-bouche del giorno

Amuse-bouche do dia.  
*Daily amuse-bouche.*

**5,50€** ( por pessoa / per person)

Questione as alergias junto do chefe de sala.  
*Please check for allergies with the head waiter.*

## ANTI-PASTI

### Ravioli agli Spinaci e Zucchini | 17,00€

Ravioli recheado com espinafres, courgete com ricota e pinhão fritos e molho gorgonzola.

*Ravioli stuffed with spinach, zucchini with ricotta and toasted pine nuts, in gorgonzola sauce.*



### Carpaccio Brezza mediterrânea | 19,00€

Lombo de vitela com alcaparras, rúcula e parmesão.  
*Veal loin with capers, arugula, and Parmesan.*



### Arancini | 10,00€

Croquetes de arroz com molho de tomate e mozzarella .

*Rice croquettes with tomato sauce and mozzarella.*



### Burrata, Alici e Xo tomate | 19,00€

Burrata com biqueirão, molho picante de tomate e guanciale.

*Burrata with anchovy, spicy tomato sauce, and guanciale.*



### Burrata, pomodoro e pesto | 19,00€

Burrata com tomate rosa, pesto e pinhões.

*Burrata with pink tomato, pesto, and pine nuts.*



### Bruschetta Caprese | 8,00€

Focaccia com creme de mozzarella, tomate-cereja e pesto.

*Focaccia with mozzarella cream, cherry tomatoes, and pesto.*



*Buon Appetito!*

### Bruschetta Parma | 8,50€

Focaccia com presunto Parma, esmagada de tomate e parmesão.

*Focaccia with Parma ham, crushed tomato, and Parmesan.*



## INSALATE

### Insalata Panzanella | 17,00€

Focaccia, anchovas, frango confitado, aipo, pepino, cebola roxa e alcaparras.

*Focaccia, anchovies, confit chicken, celery, cucumber, red onion, and capers.*



### Insalata di arance e funcho | 16,00€

Laranja, toranja, alface-romana, funcho marinado e ricotta.

*Orange, grapefruit, romaine lettuce, marinated fennel, and ricotta.*



### Insalata d'Aragosta | 35,00€

Mix de alfaces e tomate-cereja, lagosta, parmesão e maracujá.

*Mixed lettuces and cherry tomatoes, lobster, Parmesan, and passion fruit.*



## PASTE E RISOTTI

### Spaghetti alle Vongole | 29,00€

Spaghetti com amêijoas.

*Spaghetti with clams.*



### Carbonara all'Antica | 25,00€

Carbonara tradicional com gema, pecorino e guanciale.

*Traditional carbonara with egg yolk, pecorino, and guanciale.*



### Fettuccine Neri al Gamberi | 30,00€

Fettuccine negro, caldo de camarão, gamba e tomate-cereja.

*Black fettuccine, prawn broth, gamba, and cherry tomatoes.*



### Ravioli di aragosta | 38,00€

Ravioli de lagosta com molho bisque cremoso e pickles de funcho.

*Lobster Ravioli with creamy bisque sauce and pickled fennel.*



### Pappardelle al Ragù alla Bolognese | 25,00€

Pappardelle, ragù de novilho, molho de tomate e parmesão.

*Pappardelle with veal ragù, tomato sauce, and Parmesan.*



### Penne al Pesto | 25,00€

Penne com molho de pesto tradicional e parmesão com burrata.

*Penne with traditional pesto sauce, Parmesan, and burrata.*



### Risoto gamberi e mexilhão | 29,00€

Risotto de camarão, gamba, mexilhão e "pil-pil" de mexilhão.

*Risotto with shrimp, gamba, mussels, and mussel pil-pil.*



## SECONDI PIATTI

### Costoletta di Vitello alla Milanese | 38,00€

Costeleta de vitela de leite panada e frita em manteiga clarificada e sálvia (salada verde com chalota e linguini com tomate).

*Breaded veal cutlet fried in clarified butter and sage (green salad with shallot and linguini with tomato).*



### Branzino alla Risi e Bisi e Guanciale | 29,00€

Robalo, risotto de ervilhas, guanciale e ervilha-torta.

*Sea bass with pea risotto, guanciale, and flat peas.*



### Gnocchi all'Pollo e Pomodoro Crudo | 28,00€

Gnocchi recheado com frango, molho de tomate cru e pecorino.

*Gnocchi stuffed with chicken, raw tomato sauce, and pecorino.*



### 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.*



*Primadonna*

Ristorante Italiano

restauranteprimadonna.pt