



Primadonna

italian restaurant

menu

entradas

starter

Couvert Pão de alho, pão de azeitonas, Tapenade, manteiga e azeite com balsâmico	4,5€	Couvert Garlic bread, olive bread, Tapenade, butter and olive oil with balsamic
Carpaccio de vitela Trufado com rúcula	16€	Veal carpaccio Truffle with arugula
Focaccia alla genovese Tomate e molho pesto	5€	Focaccia alla genovese Tomato and pesto sauce
Bambolini Cogumelos e trufa	8,5€	Bambolini Mushrooms and truffle
Tabua di prosciuto crudo (para partilhar) Presunto, rúcula, Grana Padano DOP, redução balsâmica, azeite	18€	Tabua di prosciuto crudo (to share) Ham, arugula, Grana Padano DOP, balsamic reduction, olive oil

saladas

salads

Salada Caprese Seleção de tomates, mozzarella e vinagre balsâmico	9,5€	Caprese Salad Selection of tomatoes, mozzarella and balsamic vinegar
Salada panzanella Tomate cereja, cebola roxa, azeitona preta, pepino, rabanete, ricotta, manjeriçã, limão, vinagrete, croutons	15€	Panzanella salad Cherry tomato, red onion, black olive, cucumber, radish, ricotta, basil, lemon, vinaigrette, croutons

especiais

specials

Manzo Vazia maturada com risoto de trufas e molho de carnes	26€	Manzo Matured pork belly with truffle risotto and meat sauce
Bife de vitela e parmigiano Bife de novilho panado e gratinado com molho de tomate e mozzarella e servido com esparguete salteado com alho	26€	Veal steak and parmigiano Breaded and gratinated veal steak with tomato and mozzarella sauce and served with sautéed spaghetti with garlic

extras

Fiambre	1,5€	Ham
Ananás	1,5€	Pineapple
Rúcula	1,5€	Arugula
Queijo mozzarella	1,5€	Mozzarella cheese
Camarão	3€	Shrimp
Parmesão	1,5€	Parmesan
Tomate cherry	2€	Cherry tomatoes
Cogumelos Paris	1,5€	Paris mushrooms
Cogumelos silvestres	1,5€	Wild mushrooms
Presunto	2,5€	Cured ham
Guanciale	2,5€	Guanciale
Trufa	4€	Truffle

sobremesas

desserts

Panna cotta de café com molho de chocolate	6€	Coffee panna cotta with chocolate sauce
Tiramisù	6€	Tiramisù
Blondie de chocolate branco e limão	6€	White Chocolate and Lemon Blondie
Cheesecake de frutos vermelhos	6€	Red berry cheesecake
Gelado <i>Fini Premium Gelato</i> 125ml Chocolate / Baunilha	5€	Fini Premium Gelato 125ml Chocolate / Vanilla
Straciatella de café / Morango (Vegan) Manga (Vegan)		Coffee Straciatella / Strawberry (Vegan) Mango (Vegan)
Pizza Nociola Chocolate e avelã	6€	Pizza Nocciola Chocolate and Hazelnut

Prímadonna

italian restaurant

Reservas . *Booking*

+351 **289 038 013***

Salgados, Rua Boca da Alagoa, Lote1, Fase 2,
8200-424 Guia-Albufeira

*Chamada para a rede fixa nacional, tarifário dependente do acordo celebrado entre cliente e operador.

*Local landline call rate - Tariff dependent on the contract concluded between the client and the telecommunications operator.



vidamarresorts.com