



Prima Donna

Ristorante Italiano

Primadonna

Ristorante Italiano

by Vittorio Colleoni

COUVERT

Pão de massa mãe
Sourdough Bread

Focaccina com tomate seco
Sun Dried Tomato Focaccina

Grissini com ervas de Provença
Grissini with Herbes de Provence

Azeite virgem extra DOP
Extra Virgin Olive Oil DOP

Amuse-bouche do Chef
Chef's Amuse-Bouche



4,50€

ANTIPASTI

Vittore Carpaccio

Carpaccio de lombo em moldura de panzanella, molho Primadonna, lascas de parmesão, rúcula e citronette.

Beef tenderloin carpaccio with pazanella, Primadonna sauce, Parmesan shavings, arugula, and citronette.



18,00€

Parmigiana di melanzane

Beringela laminada, compota de tomate caseira, queijo grana padano e manjeriçã.

Sliced eggplant, homemade tomato jam, Grana Padano cheese, and basil.



15,00€

Rigatoni di tonno crudo

Rolinhos de atum recheados com tártaro, molho bagna càuda e crumble salgado de pistáchio.

Tuna rolls stuffed with tartar, bagna càuda sauce, and salty pistachio crumble.



22,00€

Vitello tonnato

Rosbife de vitela, espuma de atum, alcaparras, anchovas e alface romana.

Veal roast beef, tuna foam, capers, anchovies, and romaine lettuce.



19,00€

Insalata estive

Burrata, carpaccio de tomate, coração de boi, azeite virgem extra e flor de sal.

Burrata, tomato carpaccio, beef heart, extra virgin olive oil, and sea salt.



15,00€

PASTE E RISOTTI

Plin di ossobuco

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

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



18,00€

Gnocchi "Giro d' Italia"

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.



18,00€

Tortelloni all pesto e calamari

Recheado com molho pesto, lulas, bottarga, feijão-verde e micro ervas.

Stuffed with pesto sauce, squid, bottarga green beans, and micro herbs.



20,00€

Risotto "Verde Mare"

Cozido em caldo de berbigão e mexilhões, clorofila de agrião, cavala, algas e salicórnia.

Cooked in cockle and mussel broth, watercress, chlorophyll, mackerel, seaweed, and salty fingers.



20,00€

Spaghetti alla carbonara

Receita original italiana.
Original Italian recipe.



16,00€

Fettuccine con gamberi

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.



18,00€

Paccheri alla norma

Beringela, tomate, ricotta curada e manjeriçã.

Eggplant, tomato, cured ricotta, and basil.



15,00€

SECONDI PIATTI

Costoletta di vitello alla milanese

Frito em manteiga clarificada e acompanhado de maionese de rúcula caseira e salada de tomate-cereja.

Fried in clarified butter and accompanied by homemade arugula mayonnaise and cherry tomato salad.



40,00€

(para partilhar/ for sharing - 2 pax)

Agnello alla romana

Cevada com coratella, molho de pecorino e alcachofra. Cozido a baixa temperatura.

Barley with coratella, pecorino sauce, and artichoke. Cooked at low temperature.



18,00€

Fritto di paranza

Lulinhas, gambas, cavala, rocha de tinta de choco e maionese de bergamota.

Squid, prawns, mackerel, cuttlefish ink rock, and bergamot mayonnaise.



20,00€

Merluzzo "Mare Nostrum"

Bacalhau, alcaparras, azeitonas e amêijoas.

Cod, capers, olives, and clams.



22,00€

KIDS MENU

Mini milanesa de vitela

Mini veal milanese



10,00€

Spaghetti com tomate e manjeriçã

Spaghetti with tomato and basil



8,00€

Bife de lombo com batata frita

Sirloin steak with French fries



10,00€

Friturina de peixe com maionese caseira

Fish nuggets with homemade mayonnaise



10,00€

Bambino

Mini pizza com fiambre, mozzarella e tomate.

Mini pizza with ham, mozzarella and tomato.



8,00€

Alergénicos / Allergens



Glúten
Gluten



Vegetariano
Vegetarian



Lácteos
Milk Products



Amendoim
Peanut



Crustáceos
Crustaceans



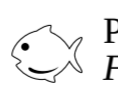
Aipo
Celery



Moluscos
Mollusks



Mostarda
Mustard



Peixe
Fish



Frutos de Casca
Nuts



Ovo
Eggs



Soja
Soya Beans



Sulfitos
Sulphites

Em caso de alergia alimentar ou intolerância questione a nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato; Dispomos de livro de reclamações; Todos os preços em euros (€); IVA incluído nas taxas legais.

In case of food allergy or intolerance, please ask our staff about the ingredients of each dish; We have a complaint book; All prices in euros (€); VAT included at legal rates.