

JANTAR DE

*Amo  
Primo*



Come Prima  
di Luisa Pastore since 1999

## MENU I

- **APERITIVO**  
**Calice di Prosecco Maschio**
- **ENTRADAS**
  - **Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'**
  - **Bruschetta con pomodoro e basilico**
  - **Involtini di prosciutto di parma con ricotta fresca di capra e noce**
- **PRATO PRINCIPAL [Um prato à sua escolha]**
  - **Tagliatelle funghi e gamberetti**  
Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, tomate e perfume de natas.
  - **Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa**  
Camarão selvagem de Moçambique, molho pesto caseiro *Pecorino* DOP (queijo de ovelha), azeite BIO. Ligeiramente picante.
  - **Rigatoni con Ragù**  
Rigatoni com carne de vitela e porco preto do alentejo cozido em fogo lento durante várias horas com tomate e ervas frescas.
  - **Rigatoni alla siciliana**  
Beringelas, mozzarella, tomate, manjeriçao e *Parmigiano Reggiano* DOP.
  - **Tagliatelle ai funghi misti freschi**  
Cogumelos frescos (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello).
  - **Ravioli con castagne e ricotta di capra**  
Recheio de castanhas de Terra Fria DOP, queijo de cabra atabafado de Serpa e queijo fontina DOP.
  - **Pizza Melanzane pomodorini**  
Tomate, fior di latte, beringelas, tomate cherry e manjeriçao.
  - **Pizza Burrata con Prosciutto di Parma**  
Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e presunto de Parma DOP.
- **SOBREMESA [uma sobremesa à sua escolha]**
  - **Tiramisu Classico**  
Camadas de Biscoitos Savoiardis embebidos em café Illy 100% Arábica, creme à base de queijo mascarpone e ovo BIO. Polvilhado com cacau de Madagascar.
  - **Panna cotta**  
Pudim de natas com vagem de baunilha de Madagáscar e frutos silvestres quentes.
- **BEBIDAS**  
Uma garrafa de vinho para duas pessoas, água, refrigerantes e café.
  - **Quinta da Lagoalva Tinto - Tejo**  
Castelão, Touriga Nacional
  - **Quinta da Lagoalva Branco Talhão 1 - Tejo**  
Alvarinho, Arinto, Verdelho, Fernão Pires, Sauvignon Blanc

45 € / por pessoa

## MENU II

- **APERITIVO**  
**Calice di Prosecco Maschio**
- **ENTRADAS**
  - **Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'**
  - **Bruschetta con pomodoro e basilico**
  - **Involtini di prosciutto di parma con ricotta fresca di capra e noce.**
- **PRIMEIRO PRATO [Um prato à sua escolha]**
  - **Tajarin al tartufo nero**  
Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo], salva e trufa negra fresca.
  - **Rigatoni al Ragù**  
Rigatoni com carne de vitela e porco preto do alentejo cozido em fogo lento durante várias horas com tomate e ervas frescas.
  - **Ravioli con castagne e ricotta di capra**  
Recheio de castanhas de terra fria DOP, queijo de cabra atabafado de Serpa e queijo fontina DOP.
- **SEGUNDO PRATO [Um prato à sua escolha]**
  - **Gamberoni alla Brace**  
Gambas tigre no forno a lenha com molho verde. Acompanhado com salada de rúcola.
  - **Vitello 68 graus ai funghi e cognac**  
Vitela branca cozida a baixa temperatura com cogumelos frescos, cognac e natas. Acompanhado com gnocchi *alla romana*.
  - **Pizza Burrata e Prosciutto di Parma**  
Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e presunto de Parma DOP.
- **SOBREMESA [uma sobremesa à sua escolha]**
  - **Tiramisù Classico**  
Camadas de Biscoitos Savoiardis embebidos em café Illy 100% Arábica, creme à base de queijo mascarpone e ovo BIO. Polvilhado com cacau de Madagáscar.
  - **Panna cotta**  
Pudim de natas com vagem de baunilha de Madagáscar e frutos silvestres quentes.
- **BEBIDAS**  
Uma garrafa de vinho para duas pessoas, água, refrigerantes e café.
  - **Vinha Grande Tinto - Douro**  
Touriga Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
  - **Vinha Grande Branco - Douro**  
Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio

95 € / por pessoa





Come Prima

*Merry  
Christmas*

**DINNER**

## MENU I

- **APERITIVO**  
**Calice di Prosecco Maschio**
- **STARTERS**
  - **Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'**
  - **Bruschetta con pomodoro e basilico**
  - **Involtoni di prosciutto di parma con ricotta fresca di capra e noce**
- **MAIN COURSE** [*A dish of your choice*]
  - **Tagliatelle funghi e gamberetti**  
Fresh mushrooms, Wild Mozambican shrimps tomato and a touch of cream
  - **Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa**  
Shrimp, homemade pesto sauce, *Pecorino DOP* (sheep cheese), BIO olive oil. Slightly Spicy.
  - **Rigatoni con Ragù**  
Rigatoni with veal and black Pork from Alentejo cooked over a slow fire for several hours with tomato and fresh herbs.
  - **Rigatoni alla siciliana**  
Eggplants, mozzarella, tomato, basil and *Parmigiano Reggiano DOP*.
  - **Tagliatelle ai funghi misti freschi**  
Fresh mushrooms (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello).
  - **Ravioli con castagne e ricotta di capra**  
Ravioli stuffed with chestnuts from terra fria DOP, goats cheese from Serpa and Fontinha cheese DOP.
  - **Pizza Melanzane pomodorini**  
San Marzano tomato DOP, fior di latte, eggplants, cherry tomatoes and Basil.
  - **Pizza Burrata con Prosciutto di Parma**  
San Marzano tomato DOP, Burrata DOP and Parma ham.
- **DESSERT** [*One dessert of your choice*]
  - **Tiramisu Classico**  
Layers of savoiardi biscuits soaked in Illy coffee 100% arabica and Mascarpone and BIO egg cream.
  - **Panna cotta**  
Panna cotta flavored with Madagascar vanilla pods with warm wild berries.
- **DRINKS**  
One bottle of wine for two people, water, soft drinks and coffee.
  - **Quinta da Lagoalva Red Wine - Tejo**  
Castelão, Touriga Nacional
  - **Quinta da Lagoalva White Wine Talhão 1 - Tejo**  
Alvarinho, Arinto, Verdelho, Fernão Pires, Sauvignon Blanc

45 € / per person

## MENU II

- **APERITIVO**  
**Calice di Prosecco Maschio**
- **STARTERS**
  - **Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'**
  - **Bruschetta con pomodoro e basilico**
  - **Involtoni di prosciutto di parma con ricotta fresca di capra e noce.**
- **FIRST COURSE** [*A dish of your choice*]
  - **Tjarin al tartufo nero**  
Fresh house Pasta (angel hair), salvia, Azorean butter and fresh black truffle.
  - **Rigatoni al Ragù**  
Rigatoni with veal and black Pork from Alentejo cooked over a slow fire for several hours with tomato and fresh herbs.
  - **Ravioli con castagne e ricotta di capra**  
Ravioli stuffed with chestnuts from terra fria DOP, goats cheese from Serpa and Fontinha cheese DOP.
- **SECOND COURSE** [*A dish of your choice*]
  - **Gamberoni alla Brace**  
Wild Mozambican tiger prawns char-grilled in our wood-fired oven, salsa verde and arugula salad.
  - **Vitello 68° ai funghi e cognac**  
White veal cooked at low temperature with fresh mushrooms, Cognac and Cream. Accompanied with gnocchi alla romana.
  - **Pizza Burrata e Prosciutto di Parma**  
San Marzano tomato DOP, Burrata DOP and Parma ham.
- **DESSERT** [*One dessert of your choice*]
  - **Tiramisù Classico**  
Layers of savoiardi biscuits soaked in Illy coffee 100% arabica and Mascarpone and BIO egg cream.
  - **Panna cotta**  
Panna cotta flavored with Madagascar vanilla pods with warm wild berries.
- **DRINKS**  
One bottle of wine for two people, water, soft drinks and coffee.
  - **Vinha Grande Red Wine - Douro**  
Touriga Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
  - **Vinha Grande White Wine - Douro**  
Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio

95 € / per person