



Pizze★ (em forno de lenha)

A nossa massa de pizza é feita de farinha integral cuidadosamente selecionada, é utilizado fermento biológico e o período mínimo de fermentação de 36 horas.

- Prosciutto e Funghi

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre e cogumelos frescos.

11,50
- Melanzane e Pomodorini

Beringelas salteadas em azeite extra-virgem, fior di latte, tomate San Marzano DOP, tomate cherry e manjerição.

11,95
- Alla Napoletana

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, anchovas, alcaparras, azeitonas galegas e alho.

10,95
- Caprese

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, “Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico, “Gorgonzola” DOP, rúcula e tomate cereja.
(O Come Prima garante que a Mozzarella di Búfala artesanal do dia chega-nos directamente de Itália, 3 vezes por semana, por forma a servirmos a máxima frescura aos nossos clientes)

13,75
- Calzone Napoletana

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, requeijão de cabra e salame picante

13,95
- [Fechado].
- Margherita con Mozzarella di Bufala

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, “Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico e “basílico”.
(O Come Prima garante que a Mozzarella di Búfala artesanal do dia chega-nos directamente de Itália, 3 vezes por semana, por forma a servirmos a máxima frescura aos nossos clientes)

11,95
- Diavola

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, salame picante, azeitonas galegas e picante caseiro.

12,50

Seleção de pizzas da casa

- Pizza con burrata e Tartufo Nero fresco

Burrata artesanal e trufa preta fresca.

17,95
- Pizza con Burrata e prosciutto di Parma

Tomate San Marzano DOP, burrata artesanal e prosciutto di Parma.

14,95

* Se quiser um prato da cozinha tradicional Italiana que não está na lista, por favor, solicite-o junto dos nossos colaboradores, se tivermos os ingredientes em casa, poderemos confecioná-lo exclusivamente para si.

★ Todos os pratos são servidos em doses individuais.



ementa de utilização única.

“...Para que os nossos clientes se sintam no Come Prima, como se estivessem em sua casa, todos os dias abraçamos o ritual de escolher os produtos mais frescos e de melhor qualidade. Aquecemos o forno a lenha, produzimos artesanalmente a nossa própria pasta fresca com farinha cuidadosamente selecionada e ovo BIO, escolhemos para si as melhores carnes, trazemos até si os melhores grãos de arroz para fazermos ao momento o nosso inconfundível Risotto. Seleccionamos minuciosamente , também, os vinhos e tudo isto a pensar somente em si. Porque sabemos que a comida é um ritual de afetos, a nossa prioridade é a de criar sabores e texturas únicas que fiquem na memória. E tudo isto com coração e alma, para lhe proporcionar momentos únicos e especiais à boa maneira do Come Prima.

Bom apetite!

Chef Tanka Sapkota

Para um início prometedor...

Enquanto percorre a carta em busca do seu prato de eleição, deixamos aqui algumas sugestões de bebidas e cocktails para lhe fazer companhia nessa difícil tarefa de decidir...Bom Proveito!!!

- Prosecco Maschio - 10cl

3,95
- Porto Branco Taylor´s Chip Dry - 7cl

4,95
- Moscatel de Setúbal JMF - 7cl

3,95
- Martini Rosso / Bianco - 7cl

3,95

A Magia dos Cocktails

“The magic of Cocktails”

- Campari soda / laranja - 5cl

6,50
- Gin tónico Gordon´s - 5cl

5,75
- Vodka Grey Goose Soda

11,95
- Vodka com Água com Gás
- Aperol Spritz

6,95
- Aperol Spritz, Prosecco e Água com Gás
- Caipirinha / Caipiroska

4,95
- Lima, Açúcar, Cachaça Sagatiba Pura ou Vodka Royalty
- Margarita

6,25
- Tequila, Cointreau e Sumo de Limão
- Negroni

6,95
- Gin, Campari e Martini Rosso
- Porto Tónico

6,45
- Porto Branco Seco, Hortelã e Água com Gás
- Mojito

6,95
- Rum Escuro, Hortelã, Lima, Açúcar e Água com Gás
- Hendrick’s Gin

11,95
- Gin, pepino e fever tree água tônica
- Bombay sapphire

9,45
- Gin e fever tree água tônica
- Nr.3 London dry gin

11,95
- Gin e fever tree água tônica
- Nr.1 London dry gin

13,25
- Gin e fever tree água tônica
- Monkey 47

19,45
- Gin e fever tree água tônica

Especialidades da casa

Antipasti*

- Melanzane alla parmigiana

9,50
- Beringelas fritas em azeite, tomate, manjeriçao e “Parmigiano Reggiano” DOP em forno de lenha.
- Funghi misti freschi al forno legna

9,50
- Cogumelos frescos Ostra, Shitake, Champignon e Portobello em forno de lenha.
(Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)
- Mozzarella di Bufala del giorno

10,95
- Mozzarella de búfala artesanal produzida por Método Biológico.
(Com tomate e manjeriçao, mais 0,95 €)
(O Come Prima garante que a Mozzarella de búfala artesanal do dia, chega-nos diretamente de Itália 3 vezes por semana, por forma a servirmos a máxima frescura aos nossos clientes)

Primi piatti*

Pasta fresca, feita em casa todos os dias com farinha selecionada e ovos BIO

- Tris della casa per due

29,95
- (Degustação de Massas frescas da casa, para 2 pessoas)
Ravioli di ricotta di capra e spinaci, Tagliatelle funghi e gamberetti, Rigatoni al ragù di maiale di ghianda alentejano e vitelo.
- Tjararin com salvia e tartufo nero fresco

17,95
- Massa fresca da casa (cabelo de anjo), salvia, manteiga dos Açores e trufa preta fresca.
- Rigatoni al Ragù di Maiale di ghianda

17,50
- Ragù de vitela e porco preto alentejano de bolota, cozido em fogo Lento durante várias horas, com tomate, ervas frescas e queijo Atabafado da serra de Serpa.
- Lasagne al salmone e spinaci

14,50
- Com bechamel, salmão fresco, espinafres, tomate e mozzarella em forno de lenha.

Arroz BIO, seleção “SLOW FOOD”

- Risotto ai funghi misti freschi #

17,95
- Cogumelos frescos, Ostra, Shitake, Champignon e Portobello, manteiga dos Açores e “Parmigiano Reggiano”DOP.
(Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)
(mínimo 25 minutos)
- Risotto allo Zaferano, vongole e gamberetti #

23,50
- Açafrão do Irão em pistilos , ameijoa BOA e camarão selvagem de Moçambique.
(mínimo 25 minutos)
#Infelizmente, nem sempre é possível servir os Risotti. Por favor confirme, sempre primeiro, com um dos nossos colaboradores. Obrigado.

Secondi piatti*

- Gamberoni alla brace al salsa verde

34,50
- Gambas tigres selvagens de Moçambique em forno de lenha, com molho verde. Acompanhado com salada de rúcula.
- Vitello alla Milanese

21,95
- Medalhões de lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas, cozido a baixa temperatura e panados em azeita extra-virgem. Acompanhado com esparguete, tomate e manjeriçao.
- Filetto 68º ai funghi misti freschi

21,95
- lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas, cozido a baixa temperatura com cogumelos frescos, Ostra, Shitake, Champignon e Portobello.
(Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)
(Só servido mal passado)
- Ossobuco di vitelo Mirandesa ai funghi porcini con risotto alla Milanesa (para 2 pessoas)

49,95
- Ossobuco com cogumelos Porcini, acompanhado com Risotto BIO Seleção “SLOW FOOD” com açafrão do Irão em pastilhas à moda Milanesa.
(Com trufa preta fresca, mais 9,90 €)

Couvert / / Antipasti*

- Il pane fatto in casa e olio d’oliva BIO (por pessoa).

1,95
- Pão feito com farinha de trigo português de espécies resgatadas da extinção, como Barbela ou trigo Alentejano. É utilizado fermento biológico e o período mínimo de fermentação é de 36 horas.
Cozido em forno de lenha.
- Bruschetta com pomodoro e basilico (por pessoa).

1,50
- Bruschetta feita a partir do nosso pão de farinha de trigo português de espécies resgatadas da extinção, como Barbela ou trigo Alentejano. É utilizado fermento biológico e o período mínimo de fermentação é de 36 horas. Servido com tomate e manjeriçao.
- Crema di pomodoro

4,50
- Sopa de tomate caseira.
- Carpaccio di carne

10,95
- Lombo de novilho em finas fatias, “Parmigiano Reggiano” DOP Azeite extra-virgem BIO e rúcula.
- Carpaccio di salmone com salsa verde

10,95
- Salmão cortado em finas fatias, rúcula e molho verde.
- Insalata di rucola e gamberetti

10,95
- Rúcula, tomate cereja, “Parmigiano Reggiano” DOP e camarão selvagem de Moçambique salteado.
- Insalata mista ricca

7,95
- Variedade de mini-alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho, Tomate, endívias e cebola.

Primi piatti*

Pasta fresca, feita em casa todos os dias com farinha selecionada e ovos BIO

- Ravioli di ricotta di capra e spinaci

13,50
- Recheio de queijo de cabra atabafado de Serpa e espinafres e Perfume de natas.
- Tagliatelle ai funghi misti freschi

13,95
- Cogumelos frescos, Ostra, Shitake, Champignon e Portobello.
(Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)
- Tagliatelle funghi e gamberetti

12,75
- Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, tomate e perfume de natas.
- Rigatoni alla siciliana

11,95
- Beringelas salteadas em azeite extra-virgem, mozzarella, tomate, Manjeriçao e “Parmigiano Reggiano”DOP.

Seleção di Pasta Secca

- Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa

13,50
- Camarão selvagem de Moçambique, “pesto” fresco feito em casa, “Pecorino”DOP (Queijo de ovelha à moda Romana) e azeite extra-virgem BIO.
(ligeiramente picante)
- Spaghetti con gamberoni

15,95
- Camarão selvagem de Moçambique, tomate e azeite extra-virgem BIO.
(ligeiramente picante)
- Spaghetti nero con gambero rosso dell`Algarve

43,95
- Com carabineiro do Algarve.
- Spaghetti com vongole veraci di Algarve

18,95
- Com ameijoa BOA e vinho branco.
- Spaghetti nero con gamberetti e vongole

19,95
- Com camarão, ameijoa BOA, tomate cereja e limão .

Secondi piatti*

A seleção. de carnes do Chef

- Ossobuco di vitelo Mirandesa ai funghi porcini

20,50
- Ossobuco com cogumelos Porcini.
(Com trufa preta fresca, mais 4,95€)
- Filetto 68º al Gorgonzola

21,95
- lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas, cozido a baixa temperatura e com molho de queijo Gorgonzola DOP.
(Só servido mal passado)

* Todos os pratos são servidos em doses individuais

- Se quiser um prato da cozinha tradicional Italiana que não está na lista, por favor, solicite-o junto dos nossos colaboradores, se tivermos os ingredientes em casa, poderemos confecioná-lo exclusivamente para si.