

# Come prima

Ristorante italiano

## Couvert // Antipasti

- **Il Pane fatto in casa e olio di oliva 'BIO'** [por pessoa] 1,95
- **Bruschetta con pomodoro e basilica** [por pessoa] 1,45
  
- **Crema di Pomodoro** 4,50  
Sopa de tomate.
  
- **Burrata** 9,90  
Burrata artesanal
  
- **Carpaccio di carne** 10,95  
Lombo em fatias, "Parmigiano Reggiano" DOP, azeite BIO e rúcula.
  
- **Carpaccio di salmone con salsa verde** 10,95  
Salmão cortado em 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 caprese** 10,95  
"Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico, importada três vezes por semana de Nápoles, via avião , com tomate e manjeriço.
  
- **Insalata mista ricca** 7,95  
Variedade de mini alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho, tomate, endívias e cebola.

## Risotti [mínimo 25 minutos] \*

Arroz BIO, seleção "SLOW FOOD"

- **Risotto gamberetti e rucola \*** 17,50  
Camarão selvagem de Moçambique, rúcula, perfume de natas, manteiga dos açores e "Parmigiano Reggiano" DOP.
  
- **Risotto ai funghi porcini\*** 17,50  
Cogumelos "Porcini", manteiga dos açores e "Parmigiano Reggiano" DOP.
  
- **Risotto con funghi Porcini e tartufo nero fresco \*** 20,95  
Risotto com cogumelos porcini, trufa preta fresca, manteiga dos açores e Parmigiano Reggiano" DOP
  
- **Risotto allo zafferano, Vongole e gamberetti \*** 23,50  
Risotto com açafraão de Irão em pistilhas, ameijoas BOA e camarão de moçambique .

\* Infelizmente, nem sempre é possível servir os Risotti. Por favor, confirme sempre primeiro com um dos nossos colaboradores. Obrigado.

# Come prima

Ristorante italiano

## Especialidades da casa

### Antipasti

- **Mozzarella di Bufala del giorno** 10,95  
Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico, importada três vezes por semana de Nápoles, via avião
- **Melanzane alla parmigiana** 9,50  
Beringelas frita em azeite, tomate, manjerição e “Parmigiano Regiano” DOP no forno a lenha.
- **Funghi ripieni** 8,95  
Cogumelos recheados com legumes e queijo no forno a lenha.

### Primi piatti

- **Tris della casa per due** 29,50  
(Degustação de Massas Frescas da Casa, para 2 pessoas)  
Ravioli di ricotta e spinaci, Tagliatelle funghi e gamberetti, Rigatoni al Ragù di maiale alentejano e vitello.
- **Tjarin con salvia e tartufo nero fresco** 17,95  
Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo] salvia e trufa preta fresca.
- **Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa** 13,50  
Camarão selvagem de Moçambique, “pesto” fresco feito em casa, “Pecorino” DOP (queijo de ovelha da moda Romana), azeite BIO e ligeiramente picante.

### Secondi piatti

- **Gamberoni alla Brace al salsa verde** 34,50  
Gambas Tigres selvagens de Moçambique no forno a lenha com molho verde. Acompanhado com salada rúcola.
- **Vitello alla milanese** 19,50  
Medalhões de Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozidos a baixa temperatura e panados em azeite “Moura DOP”. Acompanhamento de esparguete com tomate e manjerição.

### Pizza

- **Pizza con burrata e Tartufo Nero fresco** 16,95  
Burrata artesanal do dia importado direto de Itália via avião e trufa preta fresca.
- **Pizza con Burrata e prosciutto di parma** 14,95  
Tomate San Marzano DOP, “Burrata via avião” DOP e prosciutto di Parma

\* Se quiser um prato que não está na lista, por favor, solicite-o junto dos nossos colaboradores se este é possível de ser confeccionado exclusivamente para si.

# Come prima

Ristorante italiano

## Primi piatti

### Pasta fresca ai 36 tourli d'uovo fatta in casa

- **Ravioli di ricotta di capra e spinaci** 13,50  
Ricotta de cabra e espinafres.
- **Lasagne al salmone e spinaci** 13,25  
Massa de lasagna com bechamel, salmão fresco, espinafres, tomate e mozzarella no forno a lenha.
- **Tagliatelle con gamberetti e rucola** 12,95  
Camarão selvagem de Moçambique, tomate cereja e rúcula.
- **Tagliatelle con 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, mozzarella, tomate, manjeriçao e "Parmigiano Regiano" DOP.
- **Lasagne al forno** 11,75  
Massa com carne picada, bechamel e queijo no forno a lenha.
- **Rigatoni al Ragù di Maiale di bellota** 17,50  
Com ragu de vitela e porco preto Alentejano de bolota, cozido em forno lento durante várias horas, com tomate, ervas frescas e queijo de cabra atabafado da Serra de Serpa.

### Pasta Secca "de cecco"

- **Spaghetti alla pescatore** 17,50  
Camarão selvagem de Moçambique, lulas, choccos, polvo, ameijoa BOA, tomate cereja, azeite BIO.
- **Spaghetti con gamberoni** 15,50  
Camarão selvagem de Moçambique, tomate fresco e azeite BIO.
- **Spaghetti con Vongole Veraci di Algarve** 17,25  
Com ameijoa BOA e vinho branco.
- **Spaghetti nero con gamberetti e vongole** 18,50  
Com camarão, ameijoa BOA, tomate cereja e limão.
- **Spaghetti nero con Gambero Rosso dell'Algarve** 43,95  
Com Carabinero do Algarve.

# Come prima

Ristorante italiano

## Pesce

- **Filetto d'orata alla salsa verde** 16,95  
Filete de dourada no forno a lenha. Acompanhamento: salada de rúcula.

## Carni

- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini** 20,50  
Ossobuco com funghi porcini.
- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini e tatufu nero freco** 23,50  
Ossobuco com funghi porcini e trufa preta fresca.
- **Ossobuco di vitello Mirandesa ai Funghi porcini con risotto alla Milanese [Para 2 pessoas]** 49,95  
Ossobuco com funghi porcini. Acompanhado com Risotto BIO Seleção "SLOW FOOD" com açafrão de Irão em pistilhas à moda milanesa.
- **Filetto 68° ai funghi porcini \*** 21,95  
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos "Porcini". (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° al gorgonzola \*** 21,95  
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com molho de queijo "Gorgonzola" DOP. (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° al pepe verde \*** 21,95  
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com pimenta verde. (Só servido mal passado).
- **Vitello 68° com funghi e cognac \*** 21,95  
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos frescos, cognac e perfume de natas. (Só servido mal passado).
- **Filetto 68° ai funghi porcini e tartufu nero\*** 24,95  
Lombinho de vitela marinado 24h com ervas frescas e cozido a baixa temperatura com cogumelos "Porcini" e trufa preta fresca. (Só servido mal passado).

**\* Caro Cliente, informámos que todos os pratos de carne cozidos a baixa temperatura são servidos mal passados.**

# Come prima

Ristorante italiano

## Pizze

- **Margerita con mozzarella di bufala** 11,50  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, "Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico, importada três vezes por semana de Nápoles, via avião" e "basilico".
- **Diavola** 11,95  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, salame picante, azeitonas galegas e picante caseiro.
- **Calzone** 11,50  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre e cogumelos frescos (fechada).
- **Della nonna** 12,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, ricotta, "Salami" DOP picante e rúcula.
- **Capricciosa** 12,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre, cogumelos frescos, azeitonas galegas, alcachofras e anchovas.
- **Gorgonzola e prosciutto di Parma** 13,50  
Tomate San Marzano DOP, tomate fresco, fior di latte, "Gorgonzola" DOP e Prosciutto di Parma DOP.
- **Prosciutto e funghi** 11,50  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, fiambre e cogumelos frescos.
- **Vegetariana** 11,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, bringelas, courgetes, cogumelos frescos, bróculos, espinafres e feijão verde.
- **Melanzane e pomodorini** 11,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, beringelas, tomate cherry e manjeriço.
- **Alla napoletana** 10,95  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, anchovas, alcaparras, azeitonas galegas e alho.
- **Caprese** 13,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, "Mozzarella de Búfala artesanal produzida por método Biológico, importada três vezes por semana de Nápoles, via avião", "Gorgonzola" DOP, rúcula e tomate cereja.
- **Calzone napoletana** 12,75  
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, salame picante e ricotta. [Fechado]

# Come prima

Ristorante italiano

## Dolci

- **Tiramisu** 5,50  
Feito com ovos biológicos e queijo mascarpone, com camadas de Biscoitos Savoiardi embebidos em café, polvilhado com cacau em pó.
- **Dolce della casa** 4,95  
Pudim de natas com baunilha vagem e frutos silvestres quentes.
- **Tartufo al limoncello** 4.95  
Gelado de limão com recheio de licor de limoncello e granulado de merengue.
- **Sorbetto di limone** 4.95  
Sorvete de limão.
- **Tartufo di cioccolato** 4.95  
Creme de Zabaione coberto por gelado de chocolate e avelã caramelizada, envolto com cacau em pó.
- **Cheesecake alle fragole** 4.95  
Cheesecake de morango.
- **Mousse di cioccolato** 4,25

## Frutta

- **Manga** 3,75  
Fruta.
- **Abacaxi** 3,45  
Fruta.