



POR EDGARDO PACHECO

Trufas a bom preço

SIM, SIM, SABEMOS QUE SÃO CARAS MAS NO COME PRIMA NÃO TERÁ DE PAGAR ESTE MUNDO E O OUTRO

NOME **COME PRIMA**

LOCALIZAÇÃO **RUA DO OLIVAL, 25B, LISBOA**

TEL **213 902 457**

CAPACIDADE **70 PESSOAS**,
HORÁRIO **2ª-6ª FEIRA: 12H-15H; 2ª-5ª FEIRA: 19H-23H; 6ª FEIRA-SÁBADO: 19H - 00H00; DOMINGO: 12H30-15H E 19H-23H00**

CARTÃO DE CRÉDITO **SIM**

PREÇO MÉDIO **15 €**

(SEM TRUFAS)

FUMADORES **NÃO**

Não é porque anda por aí uma polémica sobre os bifés e a crise que a gente vem agora aqui provocar os leitores, recomendando-lhes uma experiência com as trufas d'Alba. A questão é que sabemos onde se pode provar um prato com a trufa branca por um preço camarada tendo em conta a raridade do produto. É no Come

Prima, um restaurante italiano que deveria ser mais frequentado, gerido por esse grande chefe e anfitrião que é Tanka Sapkota. Regra geral, os restaurantes que usam a trufa d'Alba fazem menus de vários pratos com o nobre fungo. Isso pode levantar dois problemas: primeiro, depois de comermos tanto prato trufado, ficamos

a conversar com o sabor da trufa o resto da tarde (por acaso, nós não nos importamos com isso); segundo, a conta, com vinhos, ultrapassa os 100 €. No Come Prima, há menus com grandes vinhos (champagnes e Barolos) que ficam por 110€. É coisa para os loucos das trufas, e ocorrerá no dia 21 deste mês. Mas, fora dis-

so, podemos ir ao restaurante e pedir apenas um prato com trufas. Poderá ser massa, risotto ou escalopes. Neste caso, um prato ficará entre 35,90 € e 39,50 €. Se quiser só uma entrada, a coisa fica por 29,90€. É o ideal para quem queira iniciar-se ou para quem seja um habitué, mas não possa comer exageros. ☺