



Come Prima

Do Nepal chega um dos mais especiais restaurantes de comida italiana de Lisboa. Situado na zona das Janelas Verdes, é um recanto com oito anos de actividade e um valor seguro neste tipo de cozinha. A qualidade e a apresentação dos pratos são duas das imagens de marca de Tanka Sapkota, o simpático proprietário e chef. Forno a lenha, ambiente acolhedor e uma criteriosa escolha dos ingredientes completam o retrato. Pedir a Tanka para destacar um dos pratos da casa é uma tarefa impossível, o mentor deste local fala de um restaurante que é muito mais do que uma pizaria. Realça a oferta em termos de massa fresca e a opção pela fermentação da mesma: «Aqui trabalhamos num dia para o outro.» *Pasta*, *risotto*, pizzas, carne e peixe são as opções presentes numa ementa equilibrada e inovadora. A aposta em produtos e combinações de qualidade acima da média

mostra a preocupação de colocar o restaurante num patamar mais elevado. E nos pormenores também se vêem as diferenças. É o caso do pão, um dos ex-libris do Come Prima, e da *bruschetta*. Ambas as ofertas são imperdíveis – «99 por cento dos clientes pedem-nas», garante Sapkota. Atenção, ao fim-de-semana, faça reserva com antecedência.

Rua do Ólival, 258, Lisboa

Tel.: 213902457. www.riorante-come-prima.com

De segunda a sábado, das 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 00h00

Preço médio: 20 euros

Não fumadores