

Come Prima

Cozinha tradicional italiana em Lisboa

RESTAURANTE O nome pode sugerir trocadilhos, mas está ali para mostrar que neste restaurante a cozinha é tradicional. Come Prima, traduzido do original italiano significa Como Antes. Ou seja, Giovanni Sapkota, nepalês apaixonado pela gastronomia italiana, dedicou-se a trazer ao centro de Lisboa a boa cozinha transalpina de antigamente.

Com capacidade para cerca de 50 pessoas, dois andares e um ambiente muito intimista, Come Prima também é romântico, já que, à noite, a iluminação é feita só com velas.

Com o ambiente garantido, é hora de passar à comida. Logo à entrada, as boas-vindas são dadas pelo forno a lenha. Enquanto se olha para a carta, chegam as primeiras entradas, umas bruschettas simples e saborosas. No menu, destaca-se o carpaccio di carne, que pode



Esparguete com marisco

ser seguido de uma piza de massa estaladiça.

As pastas são outra opção de peso, pois são feitas no dia e na própria cozinha do restaurante, dirigida pelo próprio Giovanni Sapkota. O resultado é uma massa com sabor suave que ganha a intensidade dos ingredientes.

A acompanhar a refeição, a carta de vinhos oferece

exemplares italianos e nacionais. Mas a escolha por um transalpino Lambrusco, tinto ou rosé, pode ajudar a completar o círculo.

A ligação final tem de ser com a sobremesa, desde o pannacotta, ao tartufo de chocolate. Mas a estrela da companhia é o tiramisú, provavelmente um dos melhores que se podem encontrar por cá.

O Come Prima serve almoços de segunda a sexta-feira, das 12 às 15 horas. Os jantares servem-se de segunda a quinta-feira e feriados, das 19 às 23 horas. Sextas-feiras, sábados e vésperas de feriados, das 19 às 24 horas. Encerra ao domingo.

FILIPE MORAIS

Onde fica?

Rua do Olival, 258
1200-744 Lisboa
Telefone: 21 390 24 57