

Crítica restaurante

UM ITALIANO NEPALÊS

Foi durante a apresentação dos restaurantes candidatos à Lisboa à Prova, que conheci o nepalês Tanka Sapkota.

Sapkota é o chef e proprietário do restaurante Come Prima, e imagine-se que comida se confecciona nesta casa? Italiana! E até mudou o nome para Giovanni para facilitar a interação com os clientes.

Não fez mais de uma semana entre o dia em que o conheci e a minha curiosidade obrigar-me a visitar esta casa.

Quando cheguei ao restaurante por volta das 21 horas e olhei para o interior, até fiquei assustado, pois estava cheio e não via onde poderia jantar. Mas, no seguimento de um sorriso de quem me dirigia, e depois de levantada a placa com o escrito reservado, foi-me indicado o lugar.

O espaço divide-se em dois níveis, com uma decoração simples, no entanto intimista e acolhedora.

Sentei-me e observei famílias inteiras a sair e dar lugar a novos clientes, tempo de crise é para quem não sabe, aqui a rotatividade de mesas é bem visível.

Na mesa sou logo presenteado com uma bruschetta (1,10€), que fazia companhia ao couvert (1,70€). Não diria perfeita, mas muito boa. O

recheio era de tomate, manjeriço, alho, azeite e orégãos. A acidez estava perfeita, tornando uma entrada quente em fresca, gustativa e apelativa. Desta nada se desperdiçou, pois até os dedos lambi.

Ainda tive tempo de provar mais uma entrada Funghi ripieni (7,50€). Os cogumelos brancos são recheados com legumes, fiambre e queijo e depois levados ao forno a lenha. Se não fosse um cogumelo um pouco mais chamuscado, nada tinha a apontar. Fui uma entrada ligeira, no entanto estava à espera de um pouco de explosão. Aguardo o próximo prato para alcançar as minhas afeições.

Foi-me vendido que a pasta fresca é um must da casa, e por isso pedi o Ravioli ricota e spinaci (9,75€).

Foi a explosão que eu estava à espera. Os raviolis perfeitamente cozinhados estavam elegantemente recheados, tendo sido apenas adicionada uma linha de natas para fazer a ligação dos elementos. Simplesmente perfeito!

Seguiu-se um Risotto com calamarí e pesto (10,90€). O ponto estava bom, mas penso que o manjeriço estava um pouco predominante, e as lulas demasiado cozinhadas.

Sei que era o primeiro dia deste prato, por isso irá evoluir, natural-



mente, para melhor.

Agora vou provar aquele que dizem ser o melhor Tiramisú (3,35€) de Lisboa. É bom, muito bom, mas o melhor é um que só os meus amigos e família conhecem!

O Dolce della casa é uma espécie de panacota, intitulada como pudim de natas e frutas silvestres quente. É excelente e recomendo para os amantes do ácido silvestre.

Eram quase onze horas e eu nem senti que esperei pelos pratos nem que fui apressado. Este é o verdadeiro exemplo de um serviço organizado e completo.

Na rua amontoavam-se as pessoas à espera da tão cobiçada mesa, e Sapkota presenteava-os com uns limoncello, para nunca perderem a vontade de entrar.

Fica a sugestão para uma carta de vinhos mais apelativa, criativa e, principalmente, diversificada.

As garrafas são poucas, e a copo só tinto.

Italiano ou nepalês, o resumo é simples: boa comida, bom preço, num italiano singular.

Para comentar este artigo ou sugerir temas contacte o autor por gourmet@live.com.pt.



DETALHES

RESTAURANTE COME PRIMA

Rua do Olival 258 1200-744 Lisboa

www.comeprima.pt

info@comeprima.pt

+351 213 902 457

+351 914 094 523

Horário: Almoço de segunda a sexta das 12h00 às 15h00. Jantar de segunda a quintas e feriados das 19h00 às 23h00, e de sexta a sábado e vésperas de feriado das 19h00 às 00h00

Preço Médio: 20,00 €

Encerra: Sábados ao almoço e domingo todo o dia

Tipo de Cozinha: Italiana

Cartões: MB, VISA, AMEX

Notas: Estacionamento difícil