



À VOLTA DO PARMESÃO

Numa abertura solene de um queijo no Come Prima **SUSANA LOPES FAUSTINO**

É uma «casa» italiana com bom serviço e ótima comida. Tem forno a lenha, de onde saem pizzas estaladiças, e as massas frescas são feitas ali mesmo. Para os apreciadores de comida italiana, este é um dos restaurantes a visitar em Lisboa. Mas se as iguarias que por aqui se servem são por si só uma boa razão para comer no Come Prima, a iniciativa que tem lugar no próximo dia 7 dá-lhe um sabor especial. É que neste domingo, às 19 horas, tem lugar o ritual de abertura de uma forma de Parmigiano-Reggiano, um ato que por terras italianas tem grande distinção. O cerimonial permite que se deguste o parmesão mal a forma é aberta, altura em que o queijo tem um sabor único. Para assistir, deve fazer uma reserva prévia, e, se quiser prolongar a experiência, o Come Prima preparou um jantar especial (€20) em que estão incluídos, entre outros pratos, o *conchiglie* com pesto e calamari e o *filetino di maiale ibérico* com *riduzione di balsâmico* e vinho do porto.



COME PRIMA

R. do Olival, 25B Lisboa
T. 21 390 2457/91 409 4523. **Seg-Sex**
12h-15h, **Dom** 12h30-15h, **Seg-Qui,**
Dom 19h-23h, **Sex-Sáb** 19h-24h

