Come Prima

TEMPÍO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Especialidades da casa

Antipastic

- **Mozzarella di Bufala del giorno** *10,95*
  Mozzarella de búfala artesanal produzida por
  Método Biológico.
  (Com tomate e manjericão, mais 0,95 €)
  (O Come Prima garante que a Mozzarella de búfala artesanal do dia, chega-nos diretamente de Itália 3 vezes por semana, por forma a servirmos a máxima frescura aos nossos clientes)

- **Melanzane alla parmigiana** *9,50*
  Beringelas fritas em azeite, tomate, manjericão e Parmigiano Reggiano DOP em forno a lenha

- **Crema di patate, uovo BIO 61º e tartufo fresco** *12,95*
  Creme de batata, queijo fontina e ricotta de cabra, finalizado com ovo BIO cozido a baixa temperatura e trufa negra fresca

- **Funhi misti freschi al forno legna** *9,50*
  Cogumelos frescos (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello) em forno de lenha.
  (Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)

4 7. 9

2

- **Tris #** *29,95*
  # 8 º V lijF I fpD ºpplF FiMF ipO F pMFfriFfF pfr F hF pl p
  mu u u u pz z u ,
  m u u u u u • u • u 6

- **Tajarin com salvia e tartufo nero fresco** *17,95*
  hu u u u ù u u * , u uu, g u
  u u6

- • # # • # t *17,50*
  • # # # # # #
  s # # # F # #
  g # # # #

Arroz BIO, seleçao "SLOW FOOD"

- **Risotto ai funghi misti f sc#hi** (minimo para duas pessoas) *17,95*
  Cogumelos frescos (Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello),
  manteiga dos A ores e "Parmigiano Reggiano"DOP."
  . h g ig h i "ó ; "h g ij ï i í .
  (Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)"

#Infelizmente, nem sempre e possivel servir os Risotti.
Por favor confirme, sempre primeiro, com um dos nossos colaboradores. Obrigado.

Secondi piattic

- **Gamberoni alla brace al salsa verde** *34,50*
  Gambas tigres selvagens de Moçambique em forno de lenha, com molho verde. Acompanhado com salada de rúcula.

- **Vitello alla Milanese** *21,95*
  Medalhões de lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas, cozido a baixa temperatura e panados em azeita extra-virgem. Acompanhado com esparguete, tomate e manjericão.

- **Cinghiale di Èvora al vino rosso** *18,90*
  Javali de caça de Èvora cozido a baixa temperatúra em vinho tinto dúrante 30 horas.

- **Filetto 68º ai funghi misti freschi** *21,95*
  lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas,
  cozido a baixa temperatura com cogumelos frescos (Pleúrotús, Shitake, Champignon e Portobello).
  (Com trufa preta fresca, mais 4,95 €)
  (Só servido mal passado)

- **Ossobuco di vitelo Mirandesa ai funghi porcini#** *49,95*
  # # # t
  ù # # # v Seleç ão
  "SLOW FOOD" com a afrãda Irão em pastilhas à moda Milanesa.
  (Com trufa preta fresca, mais 9,90 €)

Couvert / / Antipastic

- **Il pane fatto in casa e olio d´oliva BIO (por pessoa).** *1,95*
  Pão feito com farinha de trigo português de espécies resgatadas da extinç ão, como Barbela ou trigo Alentejano. É utilizado fermento biológico e o período mínimo de fermentac ão é de 36 horas.
  Cozido em forno de lenha.

- **Bruschetta com pomodoro e basilico (por pessoa).** *1,50*
  Bruschetta feita a partir do nosso pão de farinha de trigo português de espécies resgatadas da extinção, como Barbela ou trigo Alentejano. É utilizado fermento biológico e o período mínimo de fermentação é de 36 horas. Servido com tomate e manjericão.

- **Crema di pomodoro** *4,50*
  Sopa de tomate caseira.

- **Carpaccio di carne** *10,95*
  Lombo de novilho em finas fatias, "Parmigiano Reggiano" DOP
  Azeite extra-virgem BIO e rúcula.

- **Carpaccio di salmone com salsa verde** *10,95*
  Salmão cortado em finas fatias, rúcula e molho verde.

- **Insalata di rucola e gamberetti** *10,95*
  Rúcula, tomate cereja, "Parmigiano Reggiano" DOP e camarão selvagem de Moçambique salteado.

- **Insalata mista ricca** *7,95*
  Variedade de mini-alface, rúcula, azeitonas galegas, funcho,Tomate, endivias e cebola.

Primi piattic

Pasta fresca, feita em casa todos os dias com farinha selecionada e ovos BIO

- **Ravioli di ricotta di capra e spinaci** *13,50*
  Recheio de queijo de cabra atabafado de Serpa e espinafres e Perfume de natas.

- **;ALPMA KA<EDQSLRQMQ K≤ TEQCMM** *13,95*
  Cogumelos frescos, Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello.
  (Com trufa negra fresca, mais 4,95 €)

- **;ALPMA K=aSDMDEQQRBETE K K M** *12,75*
  Cogumelos frescos, camarao selvagem de Moc ambique, tomate e perfume de natas.

- **Veiefif"e j "fmiim** *14,95*
  Veieige"fiei g iefe"fh"fmiim"e" j fige"f" n if n eiefef"e"hm j gm"ief ğ "ff g im" emh"ieem"ff"em g "f"eeiffjfg if j e"eml g igefe"fjieiif"jei g ei"gmiei * " efegehf j * "hmlleif j ji"e"fgg jmeiif"f"aeih g f gaffm g eim"69"hfifi

- **Rigatoni alla siciliana** *11,95*
  Beringelas salteadas em azeite extra-virgem, mozzarella, tomate, Manjericao e "Parmigiana Reggiano"DOP.

Seleção di Pasta Secca

- **Spaghetti con gamberoni** *15,95*
  Camarão selvagem de Moçambique, tomate e azeite extra-virgem BIO.
  "oVRL V c ,daã eLfbV É çã eL (

- **Spaghetti nero con gambero rosso dell`Algarve** *43,95*
  Com carabineiro do Algarve.

- **á i e f gfi ï g "é i h "f e h ê fí fi ï g "f"i ï** *13,50*
  Me h e í e i "í fh j e f fh "f f"Wi e h ê g i jf2"(i fí ï i ("fí fí é i "f
  (ofé i í g ii (Oão". a jfg g i "f f"i j fh ge "e "h i f e "a i h e ie . "f"e l
  MS ã4. h g f fg í e h fïi f"i g é e ïi f.

- **Spaghetti com vongole veraci di Algarve** *18,95*
  Com ameijoa BOA e vinho branco.

- **Spaghetti nero con gamberetti e vongole** *19,95*
  Com camarao, ameijoa BOA, tomate cereja e limao

Secondi piatti*

A sele o de es do Chef

- **Ossobuco di vitelo Mirandesa ai funghi porcini** *20,50*
  ù # # I #
  (Com trufa negra fresca, mais 4,95€)

- **Filetto 68º al Gorgonzola** *21,95*
  lombinho de vitela, marinado 24h com ervas frescas,
  cozido a baixa temperatura e com molho de queijo Gorgonzola DOP.

 # T8dos os pratos são servidos em pratos individuais

- **Se quiser um prato da cozinha tradicional Italiana que nao esta na lista, por favor, solicite-o junto dos nossos colaboradores, se tivermos os ingredientes em casa, poderemos confeciona-lo exclusivamente para si.**