

# Come prima

Ristorante italiano

## Novos Pratos a Honrar o Produto Nacional

### Pasta Fresca - Fabrico próprio.

- **Rigatoni con Ragu de Maiale di Alentejo** 15,95  
Com ragu de porco preto Alentejano de bolota, cozido a baixa temperatura com tomate, ervas fresca e queijo de cabra atabafado da Serra de Serpa.

### Pasta Secca di "cecco"

- **Spaghetti con Vongole Verace di Óbidos** 15,95  
Com ameijoa boa e vinho branco.
- **Spaghetti nero con gamberetti di Algarve e percebes di Berlengas** 16,95  
Com camarão, percebes, tomate cherry e limão.
- **Spaghetti nero Gambero Rosso de Algarve** 32,95  
Com Carabinero do Algarve.

### Carni

- **Ossobuco di vitela Mirandesa ai Funghi porcini** 19,95  
Ossobuco com boletos. Acompanhado com Tagliatelle caseiro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa em vigor

# Come prima

Ristorante italiano

## Especialidades da Casa

### Antipasti

- **Burrata DOP con Olio di Oliva** 9,90
- **Melanzane alla parmigiana** 8,75  
Beringelas fritas, tomate e "Parmigiano Regiano" DOP no forno a lenha.
- **Funghi ripieni** 8,95  
Cogumelos recheados com legumes e queijo no forno a lenha.

### Primi piatti

- **Tris di casa per due** 27,95  
(Degustação de Massas Frescas da Casa, para 2 pessoas)  
Tagliatelle della casa, Rigatoni alla Siciliana, Ravioli di ricotta e spinaci.
- **Tajarin con salvia e Tartufo Nero** 16,95  
Massa Fresca da Casa [cabelo de anjo] salva e trufa preta.
- **Spaghetti con gamberetti e pesto fatto in casa** 12,50  
Camarão selvagem de Moçambique, molho "pesto" caseiro "Pecorino" DOP (queijo de ovelha Romana), azeite BIO e muito pouco picante.
- **Risotto ai Funghi Porcini \*** 14,95  
Cogumelos "Porcini" e "Parmigiano Regiano" DOP. [20 minutos]
- **Risotto con Nero di seppia \*** 14,95  
Chocos com sua tinta e "Parmigiano Regiano" DOP. [20 minutos]
- **Tagliatelle con Funghi Porcini** 11,95  
Com cogumelos "Porcini".

### Secondi piatti

- **Gamberoni Brace al salsa verde** 29,90  
Gambas Tigres selvagens de Moçambique no forno a lenha com molho verde.
- **Vitello alla milanese** 17,95  
Vitela branca cozida a baixa temperatura e panada em azeite extra virgem. Acompanhamento de esparguete com tomate e manjericão.

### Pizze

- **Pizza con Tartufo Nero** 14,95  
Fiori di latte, e trufa preta.
- **Pizza Burrata con Proscuitto di Parma** 13,50  
Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e presunto de Parma DOP.

\* Nem sempre é possível servir o Risotti. Por favor, solicite essa informação junto dos nossos colaboradores. Obrigado.

\* Se procurar um prato que não está na lista, por favor, solicite junto do nosso colaborador se é possível executar.

# Come prima

Ristorante italiano

## Couvert

- **Il Pane fatto in casa con olio di oliva 'BIO'** 1,80  
(por pessoa)
- **Bruschetta con pomodoro e basilico** 1,25  
(uma fatia por pessoa)

## Zuppe/Antipasti/Insalate

- **Crema di Pomodoro** 3,95  
Sopa de tomate.
- **Carpaccio di carne** 10,25  
Lombo em fatias, "Parmigiano Regiano" DOP, azeite BIO e rúcula.
- **Carpaccio di salmone al salsa verde** 9,75  
Salmão cortado em fatias, rúcula e molho verde.
- **Insalata di rucola e gamberetti** 10,95  
Rúcula, "Parmigiano Regiano" DOP e camarão selvagem de Moçambique salteado.
- **Insalata caprese** 9,50  
"Mozzarella di bufala" DOP, tomate, azeite BIO e manjeriço.
- **Insalata di rucola** 8,95  
Rúcula, "Parmigiano Regiano" DOP e tomate cereja.
- **Insalata di mista ricca** 6,95  
Variedade de mini alface, rúcula, azeitonas, funcho, tomate, endívias e cebola.

## Risotti [mínimo 20 minutos] \*

- **Risotto ai frutti di mare** 15,50  
Polvo, chocos, camarão selvagem de Moçambique, lulas, mexilhão, molho de tomate e azeite BIO.
- **Risotto com gamberetti e rucola** 14,95  
Camarão selvagem de Moçambique, rúcula, pouca natas e "Parmigiano Reggiano" DOP.

\* Nem sempre é possível servir o Risotti. Por favor, solicite essa informação junto dos nossos colaboradores. Obrigado.

# Come prima

Ristorante italiano

## Primi piatti

### Pasta Fresca - Fabrico próprio.

- **Ravioli di ricotta di capra e spinaci** 12,50  
Ricotta de cabra, espinafres e muito poucas natas.
- **Lasagne al salmone e spinaci** 11,95  
Massa de lasagna com bechamel, salmão, espinafres, tomate e mozzarella no forno a lenha.
- **Tagliatelle con gamberetti e rucola** 11,95  
Camarão selvagem de Moçambique, tomate cereja e rúcula.
- **Tagliatelle con funghi e gamberetti** 11,95  
Cogumelos frescos, camarão selvagem de Moçambique, tomate e natas.
- **Rigatoni alla siciliana** 11,25  
Beringelas, mozzarella, tomate, manjeriçao e "Parmigiano Regiano" DOP.
- **Lasagne al forno** 11,25  
Massa com carne picada, fiambre, bechamel e queijo no forno a lenha.

### Pasta Secca di "cecco"

- **Spaghetti al pescatore** 14,95  
Camarão selvagem de Moçambique, lulas, choccos, polvo, mexilhão, tomate cherry, azeite BIO.
- **Spaghetti con gamberoni** 14,50  
Camarão selvagem de Moçambique, tomate fresco e azeite BIO.

# Come prima

Ristorante italiano

## Pesce

- **Filetto di orata alla salsa verde** 15,95  
Filete de dourada no forno a lenha. Acompanhamento com salada de rúcula.

## Carni

- **Filetto 68° al gorgonzola\*** 18,95  
Lombo de vitela branca cozido a baixa temperatura com molho de queijo "Gorgonzola" DOP. [Só servido mal passado]
- **Filetto pepe verde\*** 18,95  
Lombo de vitela branca cozido a baixa temperatura com pimenta verde. [Só servido mal passado]
- **Vitello 68° com funghi e cognac\*** 18,95  
Vitela Branca cozida a baixa temperatura com cogumelos frescos, cognac e poucas natas. [Só servido mal passado]
- **Vitello alla milanese\*** 17,95  
Medalhões de vitela branca cozidos a baixa temperatura e panados em azeite extra virgem. Acompanhamento de esparguete com tomate e manjeriçao. [Só servido mal passado]

\* Atenção todos os pratos de carne cozida a baixa temperatura vêm entre mal e medianamente passados.

## Pizze

- **Margherita com Mozzarella di Bufala** 10,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, mozzarella búfala DOP e "basilico".
- **Proscuitto e funghi** 10,75  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, fiambre e cogumelos frescos salteados.
- **Diavola** 10,75  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, bacon, salame picante, azeitonas, cogumelos frescos salteados e piri-piri.
- **Pizza con Burrata e Acciughe** 11,50  
Tomate San Marzano DOP, burrata DOP e anchovas.

# Come prima

Ristorante italiano

## Pizze

- **Calzone** 10,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, fiambre e cogumelos frescos salteados (fechada).
- **Della nonna** 11,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, ricotta, "Salami" DOP picante e rúcula.
- **Margherita Semplice** 9,75  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, e "basilico".
- **Capricciosa** 11,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, cogumelos frescos salteados, azeitonas, camarão selvagem de Moçambique, bacon, alcachofras, anchovas e alcaparras.
- **Gorgonzola e prosciutto di Parma** 12,50  
Tomate fresco, fiori di latte, "Gorgonzola" DOP e Prosciutto di Parma DOP.
- **Prosciutto crudo e Spinaci** 11,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, Prosciutto di Parma DOP e espinafre frescos.
- **Vegetariana** 11,50  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, bringelas, courgetes, cogumelos frescos salteados, bróculos, espinafres e feijão verde.
- **Melanzane e pomodorini** 10,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, beringelas, tomate cherry e manjeriço.
- **Alla napoletano** 10,25  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, anchovas, alcaparras, azeitonas e alho.
- **Caprese** 12,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, "Mozzarella de Bufala" DOP, "Gorgonzola" DOP, rúcula e tomate cereja.
- **Calzone napoletana** 11,95  
Tomate San Marzano DOP, fiori di latte, salami picante e ricotta.
- **Pesto e Prosciutto crudo** 12,25  
Molho di Pesto, Fiori di latte e Prosciutto di Parma DOP.

# Come prima

Ristorante italiano

## Dolci

- **Tiramisu\*** 4,75  
Biscoitos Savoiardi embebidas em café, entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone\_e cacau.
- **Dolce della casa\*** 4,75  
Pudim de natas com baunilha vagem e frutos silvestres quentes.
- **Tartufo al limoncello\*** 4.75  
Gelado de limão com recheio de licor de limoncello e granulado de merengue.
- **Sorbetto di limone\*** 4.50  
Sorvete de limão.
- **Tartufo di cioccolato** 4.75  
Creme de Zabaione envolvido por gelado de chocolate e avelã caramelizado, coberto com cacau em pó.
- **Cheesecake alle fragole\*** 4.75  
Cheesecake com morango.
- **Mousse di cioccolato\*** 3,50

## Frutta

- **Manga** 3,50  
Fruta.
- **Abacaxi** 3,10  
Fruta.

\* Sobremesas e sorvetes de frutas frescas são confeccionadas na casa.