



COME PRIMA

BOM-GOSTO

Ao melhor estilo italiano

A Rua do Olival, isolada dos circuitos do trânsito, passa despercebida, mas é lá que vamos encontrar o restaurante italiano Come Prima, no prédio de esquina com a Travessa da Amoreira, pintado de amarelo com barras brancas e enfeitado com buganvílias. Bom prenúncio este seu ar alegre e limpo. Lá dentro, a decoração e o ambiente correspondem à boa impressão inicial, que a comida e o serviço confirmam. Não admira que tenha filas à porta, aos fins de semana, e não só. Espaço distribuído por dois andares com iluminação suave e ambiente intimista. Boa cozinha com forno a lenha, onde não faltam as massas frescas, feitas na casa. Aliás, a regra é que seja tudo de fabrico próprio. Já à mesa, servem-nos uma bruschetta de pão da casa com tomate, manjeriço, azeite e alho que é deliciosa; depois, há que optar: a salada de rúcula com camarão frito é fresca e aliciante, tal como o carpaccio de tamboril e salmão com molho verde, rúcula e alcaparras, mas há outras boas entradas, como o carpaccio de lombo e rabanetes e os mexilhões gratinados. Nas massas frescas a proposta de degustação para duas pessoas, englobando tagliatelle, rigatoni e ravioli é excelente. Outra sugestão: spaghetti al pescatore com gambas, lagostins, mexilhões, povo, choco e um ligeiro picante. Risottos suculentos, mas leves (o mínimo de natas, só para amaciar). Pizzas estaladiças e também leves, sem óleo. Sobremesas caseiras com um tiramisu de sonho. **PM €17**

MANUEL GONÇALVES DA SILVA • R. do Olival, 258, Lisboa T.21 390 2457/91 409 4523. 12h-15h, 19h-23h. Enc. Sáb almoço, Dom. Fumadores: Não

setefixit

AMBIENTE
☺☺☺☺

COMIDA



ATENDIMENTO



SALA



GARRAFERA

