

Itália aqui
tão perto



ALMARIA

EDIFÍCIOS COM HISTÓRIA

Porquê Lisboa?

“A começar na sardinha assada acabando nos pastéis de Belém, Lisboa tem uma gastronomia tão convidativa como a cidade e a região.

A sardinha assada come-se em todo o país, mas em Lisboa tem especial tradição nas festas dos Santos Populares, em junho. Sobretudo no verão, é prato obrigatório num restaurante típico ou esplanada de praia, com pimentos assados, temperada com o excelente azeite português.

Porém, os barcos que dão cor aos portos de pesca da região - Ericeira, Cascais, Sesimbra ou Setúbal - fornecem muitos outros peixes e mariscos de suculentas caldeiradas, sopas de peixe ou simples peixes grelhados. Como o salmonete de Setúbal e o choco frito. É que em Portugal temos o melhor peixe do mundo!

Muitas tentações doces só por si justificam a viagem, todas elas nos arredores da capital: as nozes de Cascais no fim da bonita linha da Costa do Estoril; as queijadas e travesseiros de Sintra ou os fofos de Belas na verde Paisagem Cultural de Sintra, pontuada de palácios e classificada Património Mundial pela Unesco; e, logo passando o Tejo para sul, encontramos as tortas de Azeitão. A nossa doçaria não acaba, mas há algo que ninguém pode perder numa visita a Lisboa: na zona monumental de Belém, onde também ficam dois expoentes do Património Mundial, é obrigatório provar os gulosos pastéis de Belém, um ex-libris da doçaria conventual que faz parte da imagem de marca da gastronomia portuguesa.”

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/node/196876>

Onde Comer Italiano em Lisboa

- **Il Covo**

“Mesmo sendo o nome Il Covo uma tradução directa para “covil”, este esconderijo parece querer ser descoberto. O primeiro convite é logo a mesa redonda da entrada, onde o dono, Luca Salvadori, faz pasta fresca todos os dias entre as 16.00 e as 19.00. “Se quiser aprender, passe cá a essas horas”, convidam. O segundo, e mais importante, é a qualidade do que servem: boa comida italiana, caseira e feita com matéria-prima de qualidade.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/il-covo>



Onde Comer Italiano em Lisboa

- **Ruvida**

“No Ruvida — "áspero" na tradução para português — o dia começa com um pedaço de massa de tamanho considerável e tudo é feito à mão. Valentina, uma das figuras do negócio define o conceito como uma cozinha atípica que procura trazer receitas ultra tradicionais só possíveis de encontrar em determinadas zonas de Itália, numa viagem que quer, aos poucos, dar a provar todo o país. A carta abriu a jogar em casa, com apostas na gastronomia do Norte, mas a sazonalidade é um factor que o Ruvida vai levar a sério.”

<https://grupochamp.pt/peixola/>





Onde Comer Italiano em Lisboa

- **Lupita**

“Esta pizzaria do Cais do Sodré abriu para demonstrar isso mesmo, enfrentando de caras quem não gosta de ananás na pizza e quem ainda pega em talheres para a comer: na Lupita as pizzas são feitas com massas de fermentação lenta e natural. É para comer com as mãos, lamber os dedos no final, beber vinhos naturais e divertir-se.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/lupita>

Onde Comer Italiano em Lisboa

- Altar

“O espaço é simples, a decoração minimalista. Os balcões, em mármore recortado, o tecto, em papel projectado, condizente com o chão, em cimento. Não há quadros nem luzes de parede por imposição patrimonial. A carta foi pensada em conjunto com o chef Roberto Mezzepelle, que trouxe ao Altar o conceito de massa maturada.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/altar>



Onde Comer Italiano em Lisboa

- **Caffé di Marzano**

“Esta janela para a cultura italiana não se enquadra apenas na definição de bar, café ou mesmo restaurante. Promete apenas uma experiência única, rica em sabor e história.”

<https://www.caffedimarzano.com/sobre>



Onde Comer Italiano em Lisboa

- Visconti

“Onde antes morava o La Parisienne Bistrot, no Largo Rafael Bordalo Pinheiro, nasceu o restaurante Visconti, com alguns dos pratos italianos mais clássicos. A coincidência, que até esta aventura começar o empresário não sabia, é que Visconti era também o apelido da maior paixão de Bordalo Pinheiro, Maria Visconti. Curiosidades à parte, tudo bate certo no Visconti, o restaurante que mantém as arcadas em pedra e os grandes janelões virados para o largo com o mesmo nome do pintor, e que aposta numa decoração confortável, com muitos sofás, recortes do jornal A Paródia e espelhos vistosos.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/visconti>



Onde Comer Italiano em Lisboa

- **In Bocca Al Lupo**

“Junto à Praça das Flores há uma pequena pizzaria biológica que é um achado. Saimos de lá encantados com a comida e com o resto”

<http://www.inboccaallupo.pt/>



Onde Comer Italiano em Lisboa

- Osteria

“Esta cucina de amici, como lhe chama Chiara Ferro, a cozinheira italiana de mão cheia à frente deste restaurante, é o equivalente à nossa tasca portuguesa – em vez de camisolas de clubes, há posters italianos, as cadeiras msão como as antigas de escola, é apertadinho mas nem por isso menos confortável. A comida é italiana genuína, da focaccia e lulas fritas à moda de Roma para entrada aos pratos de pasta fresca, como o ragu de bolonhesa e a de pesto de beterraba (que convence até aqueles que não gostam do sabor a terra) aos cremosos risotos. A lasanha de pão siciliano, na versão vegetariana ou de carne com pancetta, e as almôndegas também são aqui servidas, qual comfort food italiana.”

<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/restaurantes/osteria>

