Come Prima
di Tanka Sapkota desde 1999

EDIÇÃO 2026 EDITION

Tartufo Bianco *d'Alba*



Uma das maiores trufas brancas do mundo, apresentada pelo Chef Tanka Sapkota em 2018.

One of the largest white truffles in the world, presented by Chef Tanka Sapkota in 2018.

PESO 1,158 KG WEIGHT 1.158 KG

18 a 28 de novembro de 2026

18 to 28 November 2026

RESERVA OBRIGATÓRIA

BOOKING REQUIRED

APENAS NO COME PRIMA ONLY AT COME PRIMA

MENU ESPECIAL

Trufa Branca de Alba

Os pratos são servidos individualmente e não se destinam a partilha.

ANTIPASTI

Tartare di filetto battuto al coltello 49,90 €

Tártaro de lombinho de novilho irlandês, picado à faca, com trufa branca de Alba.

Uova biologiche cotte a 61 °C 44,90 €

Ovos biológicos cozinhados lentamente a 61 °C, com trufa branca de Alba.

Crema di patate e castagne, uovo biologico e tartufo bianco d'Alba 44,90 €

Creme de batata com queijo fontina e ricotta de cabra, creme de castanha, ovo biológico cozinhado a baixa temperatura e trufa branca de Alba.

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta e fontina con burro e tartufo bianco d'Alba 51,90 €

Ravioli recheados com ricotta e fontina, manteiga dos Açores, parmesão e trufa branca de Alba.

Tajarin al tartufo bianco d'Alba 51,90 €

Tajarin, massa fresca e fina de ovo, com manteiga dos Açores e trufa branca de Alba.

SECONDI PIATTI

Scaloppine al burro e tartufo bianco d'Alba 65,90 €

Escalopes de lombinho de vitela com manteiga dos Açores e trufa branca de Alba, acompanhados de creme de castanha e batata-doce.

DOLCE

Zabaione con crema di castagne e tartufo bianco d'Alba 39,90 €

Zabaione com creme de castanha, ricotta de cabra e trufa branca de Alba.

RESERVA OBRIGATÓRIA

Ao reservar, indique por favor trufa branca.

IVA incluído à taxa legal em vigor

SPECIAL MENU

Alba White Truffle

Dishes are served individually and are not for sharing.

ANTIPASTI

Tartare di filetto battuto al coltello €49.90

Irish beef fillet tartare, cut by hand, with Alba white truffle.

Uova biologiche cotte a 61 °C €44.90

Organic eggs gently cooked at 61 °C, with Alba white truffle.

Crema di patate e castagne, uovo biologico e tartufo bianco d'Alba €44.90

Potato cream with fontina and goat's milk ricotta, chestnut cream, an organic egg cooked at low temperature and Alba white truffle.

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta e fontina con burro e tartufo bianco d'Alba €51.90

Ravioli filled with ricotta and fontina, with Azorean butter, Parmesan and Alba white truffle.

Tajarin al tartufo bianco d'Alba €51.90

Tajarin, fine fresh egg pasta, with Azorean butter and Alba white truffle.

SECONDI PIATTI

Scaloppine al burro e tartufo bianco d'Alba €65.90

Veal fillet escalopes with Azorean butter and Alba white truffle, served with chestnut cream and sweet potato.

DOLCE

Zabaione con crema di castagne e tartufo bianco d'Alba €39.90

Zabaione with chestnut cream, goat's milk ricotta and Alba white truffle.

BOOKING REQUIRED

Please mention white truffle when booking.

VAT included at the current legal rate



O CHEF THE CHEF

Tanka Sapkota

Tanka Sapkota nasceu no Nepal e chegou a Portugal em 1996. Estudou cozinha italiana em Roma e, em 1999, abriu o Come Prima em Lisboa. Trabalha com trufas desde 2007 e criou laços de confiança com os caçadores de trufas de Alba, escolhendo cada trufa na origem. Em 2018 foi nomeado Cavaleiro da Trufa e dos Vinhos de Alba.

Para ele, a trufa ensina humildade:
nasce da terra, do tempo e da paciência.

Tanka Sapkota was born in Nepal and arrived in Portugal in 1996. He studied Italian cooking in Rome and, in 1999, opened Come Prima in Lisbon. He has worked with truffles since 2007, building close ties with the truffle hunters of Alba and choosing each truffle at its source. In 2018 he was named a Knight of the Order of the Truffle and Wines of Alba.

For him, the truffle teaches humility:
it is born of the earth, of time and of patience.

Come Prima

COME PRIMA LISBOA