



## RIBALTA, LA TRADIZIONE DI MANGIARE BENE

A *cucina tipica* italiana subiu à ribalta no espaço Gourmet Experience do El Corte Inglés.

No meio da exigente oferta no Gourmet Experience do El Corte Inglés, espaço marcado por chefs de renome, destaca-se uma **pizzeria tradizionale** que, por isso, não podia ter outro nome se não Ribalta. Receitas clássicas da *cucina tipica* italiana, num espaço moderno, mas cheio de charme, que mistura o conforto caseiro com a elegância descontraída de um restaurante de *casual dining*.

### UMA VIAGEM A ITÁLIA SEM SAIR DE LISBOA

Quem chegar ao 7º andar do El Corte Inglés vai dar de caras com um restaurante tradicional italiano, com toldo e plantas à entrada. Os painéis com janelas que isolam o espaço criam a impressão de nos encontrarmos num restaurante de rua com um ambiente intimista. A decoração de inspiração italiana, com as almofadas estampadas, os quadros com gravuras nas paredes e o chão em azulejo, faz-nos viajar até Itália.

A única dúvida será escolher onde se sentar: entre a descontração no balcão, onde se consegue assistir a toda a confeção das pizzas, a área mais confortável dos sofás ou, ainda, a acolhedora e colorida esplanada que permite escutar (e ver) Lisboa em redor. Com o calor e os aromas que emanam do forno a lenha, está aberto o apetite para a *cucina tipica* italiana que aqui se serve.

### PIATTO RICCO. MI CI FICCO!

Este ditado italiano é usado quando nos colocam à frente um prato convidativo que será um prazer saborear. É exatamente o que propõe a carta da Ribalta que tanto oferece referências clássicas da *cucina* italiana, como outras que são “especialidade da casa”. Entre elas, a *insalata Mela verde e gorgonzola* (12 €), a pizza *Prosciutto crudo di Parma e búfala campana DOP* (19 €), a pasta *Paccheri All’Amatriciana*, ou o *risotto Funghi* e azeite de trufa (16 €).

Como qualquer **pizzeria tradizionale** que se preze, na Ribalta a pizza é preparada e confeccionada cumprindo anos de experimentação e aperfeiçoamento. Os ingredientes são 100% italianos e o tomate biológico. A base é fina e ligeira, resultado da fermentação lenta e do calor do forno a lenha, que garante, fatia a fatia, uma pizza de puro *piacere*. Nas sobremesas, as clássicas *Tiramisù* (5 €), ou *Panna cotta* (5 €), e as inovadoras *Mousse di Cappuccino* (5 €) e *Crostata di ricotta* e doce de abóbora (5 €), podem ser consumidas por si ou com a indicação de um *pairing* de vinhos italianos.

O ambiente luminoso, acolhedor e descontraído da Ribalta faz com que, apesar de estarmos a muitos quilómetros de Roma ou Milão, apreciar uma refeição italiana genuína não pareça tão distante. À sua espera, *a presto!*

**IMAGENS EM ALTA RESOLUÇÃO**

**Pratos e espaço**

**Menus**

**RIBALTA**  
**EL CORTE INGLÉS**  
**GOURMET EXPERIENCE**  
Av. António Augusto de Aguiar 31, 7º Piso  
1069-413 Lisboa

Aberto todos os dias, das 12:00 às 23:00

[info@ribalta.pt](mailto:info@ribalta.pt) | [Instagram](#)

**P L A T E F O R M**  
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Platform.

A Platform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Platform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, o mexicano Coyo Taco ou a pizzeria ZeroZero.

Abriu o restaurante de fine dining Alma (2\* Michelin) e ainda o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto, ambos com assinatura do chef Henrique Sá Pessoa. Também na cozinha de autor, a Platform criou o restaurante Pesca, com assinatura do chef Diogo Noronha. Do seu portfólio de restaurantes, constam 26 marcas, 23 próprias e 3 internacionais.

Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Platform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

Para mais informações contacte:

**AMUSE BOUCHE**  
+351 211 314 103  
[geral@amuse-bouche.pt](mailto:geral@amuse-bouche.pt)