COMBINAÇÃO DE TRADIÇÕES ITALIANAS COM A OUSADIA DOS SABORES AMERICANOS.

VOL. 3... NO. 2025

DONCOSTINI.PT

LISBOA. UMA SINFONIA DE SABORES INESQUECÍVEL.

@DONCOSTINIRESTAURANTE



PALERMO - NOVA IORQUE - LISBOA

Don Costini Traça Novos Caminhos para a Honra e a Tradição

pós quase meio século de tradição silenciosa e respeito entre famílias, o lendário restaurante siciliano Don Costini cruza novamente o Atlântico para se estabelecer, desta vez, em Lisboa. Fundado em 1884, no coração de Palermo, por Manuel Costini "Don Costini", um imigrante siciliano de voz suave e olhar impenetrável, o restaurante é mais do que uma casa de massas artesanais e molhos de família — é um símbolo de lealdade, estratégia e silêncio.

Agora, num retorno quase poético ao berço da máfia ítalo-americana, **Don Costini** anuncia a sua abertura em solo português, e não será uma casa comum. Escondido sob o véu da elegância e da alta gastronomia, um *speakeasy* secreto será o verdadeiro coração da operação lisboeta. A entrada, dizem, ficará por detrás de um armário de vinhos antigos, que dá acesso a um salão reservado apenas aos nomes mais influentes das Famílias. Uma vez lá dentro, sob uma luz âmbar, entre taças de Chianti e fumo de charutos, decisões serão tomadas — longe dos olhos da lei.

A nova "sede" será o ponto estratégico para encontros dos chefes das famílias Costini, Messina, Caruso, Russo, Di Stefano e associados, que verão na casa não apenas um refúgio, mas também um local sagrado para manter o equilíbrio de poder e respeito na Costa Leste. **Don Mauro Costini**, filho do fundador e atual guardião da marca, declarou com serenidade durante uma conferência discreta:

"Em Palermo, servimos o sangue da terra. Em Nova Iorque, servimos o pulso do poder. Em Lisboa, serviremos a alma do legado. As famílias terão um lugar à mesa... como sempre foi."



Com inauguração prevista para março, durante *Il Festivale del Cinema Italiano*, o restaurante já desperta curiosidade entre os lisboetas e entusiastas da velha guarda. O ambiente promete recriar os elementos originais de Palermo: mármore envelhecido, tapeçarias barrocas e uma banda sonora de jazz e sussurros. Para os que forem apenas pelo *risotto al 'Nduja*, um aviso: algumas portas só se abrem para quem conhece o silêncio...

Como diria o próprio Don Manuel Costini:

"À nossa mesa, a honra é servida primeiro. O resto... depende do apetite."

Por Elsa Maria Bellucci – correspondente internacional

13.95€

15.95€

18.95€

18.95€

EXTRA QUEIJO... EXTRA SABOR!

ANTIPASTI

1.75€

14.95€

Olive Marinate

com ervas e pimenta preta

pesto e tomate cherry

Azeitonas marinadas com alho e coentros	
Cestino del Pane	2.95€
Pão rústico	
Arancini	5.00€
Bolinho de arroz recheado com tomate e carne, servi	
com molho amatriciana e creme de queijo temperado)

Pane all'Aglio con Provolone

Base de pizza borrifada com azeite de alho,
queijo provolone, alecrim e sal grosso

6.45€

Bruschetta Semplice 5.95 €

Tosta rústica com tomate chucha, temperada com azeite e manjericão

Bruschetta Marinella 7.95 €

Tosta rústica com queijo chèvre, mel e frutos vermelhos

Bruschetta Mozzarella
Tosta rústica com mozzarella, queijo provolone,

Carpaccio
Carpaccio de bresaola, temperadas com azeite, sal,

Carpaccio de bresaola, temperadas com azeite, sal, pimenta preta, queijo grana padano e rúcula, acompanhado de uma focaccia

Gamberi all'Aglio

12.50 €

Gambas salteadas em azeite, alho e coentros

Polpo Bello

Pernas de polvo salteadas em azeite e temperadas com molho olivo, acompanhado de uma focaccia

Tagliere Salumi e Formaggi Queijos finos, (chevre, gorgonzola, grana padano), presunto curado e salame ventricina

Esparguete: o fio da tradição que uniu continentes nos anos 30

Se há algo que une os lares dos humildes trabalhadores e as elegantes mesas de domingo das famílias italianas, é o esparguete. Nos Estados Unidos, durante a turbulenta década de 1930, entre recessões e reconstruções, um fio dourado de massa ligava os corações dos imigrantes italianos à sua pátria distante. Mas enquanto o esparguete ganhava os corações dos americanos, em Itália, era oficializado como símbolo nacional. Durante os anos 30, o governo italiano impôs regulamentações rigorosas na produção de massas, garantindo padrões de qualidade e reforçando o orgulho gastronómico do país.



CALZONI

Roma 13.95 €
Massa de pizza, molho de tomate, fiambre, cogumelos, mozzarella e rodelas de tomate

Firenze Massa de pizza, courgette, cebola roxa e ananás caramelizado 12.95€

MODO NOSTRO

Gnoco	chi al Gorgonzola (massa fresca)
Saltead	o em azeite, submerso em molho gorgonzola,
finaliza	do com crispy de presunto curado

Ravioli di Manzo (massa fresca) Raviolis recheados com carne de novilho e cogumelos selvagens com molho tartufata

Bistecca alla Modenese
Bise da vazia grelhado em azeite e alecrim, servido com molho gorgonzola e batatas a murro

Baccalà al Forno
Repousado sobre batata assada com um refogado de pimentos e cebola terminado com alcaparras

INSALATE

Caprese 9.50 €

Rúcula, tomate chucha, mozzarella fresca de buffala, folhas de manjericão temperadas com azeite, sal e vinagre balsâmico

Cesare 11.95€

Salada de alface com frango desfiado, tomate cherry e molho cesare, com crispy de bacon e lascas de grana padano

Florida 11.95€ Salada ibérica com papaia, abacaxi e abacate, acompanhada

FUSION BURGER

Capomafia 15.95€

Massa de pizza recheada com hambúrguer de novilho 150g, queijo mozzarella, bacon e ovo

de camarão salteado e vinagrete de tomate

DON COSTINI
Massa de pizza recheada com carne de novilho picada, mozzarella, fiambre, salsicha, linguiça, chouriço, ovo e molho Costini

16.95€

PIZZE

Molho de tomate, queijo mozzarella e manjericão	10.95€
Formaggi Natas, queijos mozzarella, provolone, gorgonzola e orégãos	13.50€
Campania Molho de tomate, queijo mozzarela, tomate cherry, crispy de presunto curado, finalizado com burrata temperada com azeite, sal, pimenta moída e rúcula	14.50€
Diavola Molho de tomate, queijo mozzarella, tiras de pimento assado, alcaparras, chouriço 'Nduja e azeitona	12.50€
Caprese Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate seco, finalizada com mozzarella fresca de búfala e manjericão	13.95€
4 Stagioni Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre, cogumelos, azeitona e abacaxi	14.50€
Pompei	12.95€
	Molho de tomate, queijo mozzarella e manjericão Formaggi Natas, queijos mozzarella, provolone, gorgonzola e orégãos Campania Molho de tomate, queijo mozzarela, tomate cherry, crispy de presunto curado, finalizado com burrata temperada com azeite, sal, pimenta moída e rúcula Diavola Molho de tomate, queijo mozzarella, tiras de pimento assado, alcaparras, chouriço 'Nduja e azeitona Caprese Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate seco, finalizada com mozzarella fresca de búfala e manjericão 4 Stagioni Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre, cogumelos, azeitona e abacaxi

Creme tartufata, cogumelo paris, fiambre, ovo de baixa temperatura e rúcula	
Pollo Molho de tomate, queijo mozzarella, frango desfiado, tomate seco e espinafre	12.50
Venezia	13.50
Natas e compota de pêra, queijo mozzarella,	

Molho de tomate, quejio mozzarella, fiambre, bacon,

presunto curado e queijo grana padano

Tartufata

Piemontese

Sacramento

DON COSTINI

Lisboa 12.95€ Molho de tomate, queijo mozzarella, pepperoni, azeitona e cebola

queijo de cabra, pêra caramelizada, pistacchio e microbrotos

RISOTTI

Arroz arbóreo cremoso com manteiga, queijo mascarpone e grana padano, finalizado com crispy de presunto curado	
Gamberi	14.95€
Arroz arbóreo, emulsionado com caldo de marisco e manteiga, envolvido em camarão, mexilhão e amêijoas	
Funghi	13.95€
Arroz arbóreo preparado com caldo de legumes e um mix de cogumelos (shitake, porto belo e cogumelo paris)	

HAMBURGER

13.95€

Hambúrguer de novilho 150g, queijo cheddar, bacon

Hambúrguer de novilho 150g, queijo cheddar, tomate, bacon, cebola caramelizada, ovo, agrião, maionese de alho e batata frita

PIATTO BAMBINI

Mini Pizza Margherita	8.95€
Mini Linguini Bolognese	8.95€
Extras	2.95€
Extras Queijo mozzarella de búfala	2.95 € 3.95 €



- Luciano convoca uma reunião de chefes ítalo-americanos em Nova Iorque. Nessa reunião, foi estabelecida uma nova estrutura para o crime organizado, conhecida como "A Comissão", um conselho formado pelos chefes das cinco principais famílias de Nova Iorque. O termo "Cosa Nostra" começou a ser usado para descrever essa organização criminosa secreta. Esta nova estrutura permitiu que a máfia expandisse as suas atividades criminosas e exercesse uma influência significativa na sociedade e na política de Nova Iorque por muitas décadas.

TENDÊNCIAS

O Chapéu do Cavalheiro Moderno



13.50€

14.95€

12.95€

Nas ruas de Lisboa ou nas avenidas de Paris, o verdadeiro cavalheiro não dispensa o seu chapéu fedora, feito em feltro fino, com aba ligeiramente curvada e cúpula vincada ao centro.

Usado com um ligeiro inclinar para o lado, confere distinção, mistério e respeito. Cores sóbrias como cinzento, castanho-escuro ou preto, predominam sempre a condizer com o fato. Um acessório obrigatório para quem deseja marcar presença sem levantar a voz.

O Corte da Nova Mulher – O "Bob"

Curto, ousado e perfeitamente alinhado, o corte bob é o símbolo máximo da mulher moderna e independente.

Popularizado por artistas de cinema e dançarinas dos cabarés de Paris, este corte desafia os padrões antigos, revelando o pescoço com elegância e

atitude. Muitas senhoras ousam também uma franja reta, que realça o olhar decidido. É o penteado preferido da jovem que dança charleston, que lê romances de capa dura e que não teme opiniões alheias.

O IMPÉRIO DE CAPONE EM EXPANSÃO

Alphonse Gabriel Capone, mais conhecido como Al Capone, deixou de ser apenas um nome do submundo para se tornar o líder de um verdadeiro império criminoso em expansão. Desde que a Lei Seca foi imposta, Capone tem consolidado o seu domínio sobre o contrabando de bebidas alcoólicas, utilizando uma vasta rede de contactos corruptos entre políticos, agentes da polícia e até membros do sistema judicial para garantir a impunidade de suas operações. O seu império criminoso cresce a uma velocidade alarmante, e rumores apontam para que Capone tenha já o controlo de várias fábricas clandestinas de álcool e de milhares de pontos de distribuição na cidade.

Capone parece não ter limites na sua busca por mais poder e mais dinheiro. Muitos afirmam que a "lei seca" será um grande passo para a construção de uma nação mais saudável e moralmente forte.



PASTA

Spaghetti Pianosa Esparguete com camarão, amêijoa, mexilhão, tomate cherry, azeite e coentros	13.95€
Fusilli Genovese Envolvido em molho de cogumelos variados (shitake, porto belo e paris), tomilho e crispy de presunto	12.00€
Spaghetti Nero Gamberi Esparguete negro, creme de grana padano, alho, camarão e tomate seco	14.95€
Spaghetti Bolognese Salteado em manteiga com o clássico molho bolonhesa, carne picada de novilho e pimenta preta	12.50€
Linguini Carbonara Salteado com guanciale e queijo pecorino, lascas de grana padano, pimenta preta, finalizado com gema de	13.95€ ovo
Penne Gratinate Envolvido em natas, fiambre e cogumelos, gratinado com queijo mozzarella e grana padano	13.95€
Lasagne alla Bolognese Com molho tradicional bolonhesa, carne de novilho gratinado com queijo mozzarella e grana padano	13.95€
Penne Arrabbiata Penne, molho de tomate, chouriço 'Nduja e queijo parmesão	11.45€
Grantortellone Recheado com queijo pecorino e cogumelos porcini, ao molho tartufata e crispy de presunto curado	17.95€



Al Capone: Os jornais de Chicago nos anos 20 e início dos anos 30 estavam repletos de notícias sobre o seu império de contrabando e a sua eventual queda por evasão fiscal.

John Dillinger, Pretty Boy Floyd e Baby Face Nelson: Durante o início dos anos 30, estes nomes eram manchetes frequentes em todo os Estados Unidos.

Bugsy Siegel: Mais tarde, nos anos 40, Siegel ganharia notoriedade, especialmente na Califórnia e em Las Vegas, com o seu envolvimento no jogo e na construção dos primeiros grandes cassinos.

Frank Costello e Lucky Luciano: Com atividades, especialmente em Nova York, relacionadas ao crime organizado, jogo ilegal e, no caso de Luciano, tráfico de drogas.

DOLCI

Petit Gâteau	6.50€
Pequeno bolo de chocolate crocante e cremoso, acompanhado de uma bola de gelado de baunilha	
Tiramisù	5.90€
Camadas de palitos embebidos em café e licor, intercalados com creme de queijo mascarpone e polvilhado com chocolate	
Affogato	5.50€
Gelado de baunilla com raspas de chocolate, amêndoa, avelã, regado com café	
Cheesecake di Pistacchio	5.50€
Tarte de creme de queijo natural com pistacchio crocante	
Cheesecake Frutti di Bosco	5.50€
Tarte de queijo mascarpone e philadelphia com com frutos vermelhos	
Brownie	5.95€
De chocolate e avelã, recheado com creme de caramelo, acompanhado com gelado de baunilha	
Panna Cotta	5.45€

Sobremesa de nata aromatizada com canela.

baunilla, limão e frutos vermelhos

Fruta

4.95€