

# Primo

TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA

**PASSIONE – QUALITÀ – CORDIALITÀ**

Sono i principi alla base della Filosofia di PRIMO

PRIMO nasce nel 2015 come nuovo concept di ristorazione **Made in Italy** in grado di rispondere ai bisogni di un mercato in continua evoluzione: prodotti genuini e gustosi, classici e innovativi allo stesso tempo.

Basato sulla qualità e la freschezza, PRIMO offre, in un ambiente distinto e cordiale, un'ampia gamma di prodotti **daily made** e ricercati, che si evolvono, ma che restano fedeli alla tradizione culinaria italiana, tra le più apprezzate in tutto il mondo, e in grado di seguire i trend senza mai diventare una moda passeggera.

## *L'appetito vien mangiando...*

- **Tagliere Crudo di Parma e Crudo Toscano.** 12.-  
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e Prosciutto crudo Toscano con marmellata di cipolle rosse.
- **Insalata di porcini.** 12.-  
Insalata di porcini freschi servita con scaglie di pecorino di fossa e nocciole tostate.
- **Bruschetta variegata all'olio grezzo di toscana.** 8.-  
Bruschetta con pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate e olio d'oliva toscano.
- **Parmigiana di melanzane.** 10.-  
Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala pesce spada.
- **Tartare di manzo alla piemontese o con porcini freschi e basilico.** 12./14.-  
Tartare di manzo tagliata al coltello con olio sale e limone – in aggiunta a richiesta Funghi porcini.
- **Battuta di salmone marinata** 12.-  
Battuta di salmone servita su finocchietto e ricotta con mignon alla barbabietola.

## *La Pasta ...*

- **Risotto porcini, gambero e lime.** 14.-  
Risotto ai porcini, gambero e lime.
- **Spaghetti pomodoro e basilico.** 8.-  
Spaghetti con pomodoro e basilico.
- **Arancini perla nera su crema di pomodoro.** 12.-  
Arancini di pesce serviti su crema di pomodoro.
- **Pappardelle al ragù.** 12.-  
Pappardelle fatte a mano con ragù di carni nobili .
- **Orecchiette con pomodorini e ricotta.** 10.-  
Orecchiette con pomodorini caramellati e ricotta salata.
- **Crema di zucca e pinoli.** 10.-  
Crema di zucca e pinoli con croccantini all'amaretto.
- **Fregula sarda.** 12.-  
Fregula sarda con salsa di Polipo e olive taggiasche.
- **Tagliolini in carbonara.** 12.-  
Tagliolini in carbonara con guanciale croccante e uovo caramellato.



## *La Griglia...*

- Fiorentina di Scottona X2 (Kg.1 circa) 42.-  
Fiorentina cotta alla Griglia servita con verdure.
- Tagliata alle erbe o con porcini trifolati. 20./22.-  
Manzo servito con erbe o con porcini trifolati.
- Fiorentina 400gr 22.-  
Fiorentina alla Griglia.
- Costata di Manzo 400gr 20.-  
Costata di manzo cotta alla Griglia.
- Costine di Maiale 18.-  
Carne cotta su pietra lavica .
- Grigliata Mista x2 36.-  
Carne cotta su pietra lavica .

## *I Secondi dalla cucina...*

- Galantina di trota e salmone con purè di piselli. 14.-  
Rotolo di trota e salmone con purè di piselli.
- Punta di Vitello. 14.-  
Punta di Vitello cotta al forno con erbe e Patate.
- Royal Burger 14.-  
Hamburger nel nostro Pane al sesamo con Pomodoro, Pancetta, Bacon tostato, petali di parmigiano e maionese alla cipolla.
- Italy Burger (verde). 12.-  
Hamburger con provola alla griglia, verdure e prosciutto di Parma.
- Gamberi in pastella. 14.-  
Gamberi in pastella di ceci croccante con salse.
- Cotoletta di pesce. 16.-  
Cotoletta di pesce spada vestita in nero su caponata di verdure.



### ***Ci accompagnano...***

- Insalata Croccante. 4.-
- Verdure Grigliate. 5.-
- Patate salate 5.-
- Canellini olio e pepe. 4.-
- Porcini Trifolati. 6.-
- Piatto di formaggi. 8.-  
Piatto di formaggi italiani selezionati serviti con frutti e miele naturale.

### ***Menù Degustazioni...***

35.-

Il Coperto comprende pane e acqua. 2.-

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

