



LA PINSERIA



LA CUCINA



LA PINSA DI PRIMA

L'ORIGINE DELLA PINSA INIZIA NEL MITO DELL'ANTICA ROMA E DA PRIMA SI TRASFORMA IN UN'ESPERIENZA FOOD CONTEMPORANEA. UN PRODOTTO DIVERSO PER FORMA E CONSISTENZA, PER GUSTO E FRAGRANZA E PER LEGGEREZZA E DIGERIBILITA'. LAVORIAMO UNA MISCELA DI TRE FARINE CON UN ALTO TASSO DI IDRATAZIONE ED UNA LUNGA LIEVITAZIONE CON LIEVITO MADRE.

LE COMFORT

LA FOCACCIA
6,00 €

LA MARINARA
7,00 €

LA MARGHERITA
8,00 €

POMODORO PELATO "BIO", MOZZARELLA DI
BUFALA DOP, GRANA PADANO E BASILICO
10,00 €

MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE",
STRACCIATELLA E PISTACCHIO
11,00 €

CULATTA 18 MESI, SQUACQUERONE
DI ROMAGNA DOP E RUCOLA
12,00 €



SIGNATURE

BROCCOLO ROMANESCO AOP,
FIOR DI LATTE DI "AGEROLA" E ACCIUGHE
11,00 €

ZUCCA, FIOR DI LATTE DI "AGEROLA",
PECORINO ROMANO DOP, AMARETTI E TIMO
12,00 €

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO, FIOR DI LATTE
DI "AGEROLA", MELOGRANO E CHÈVRE
15,00 €

FRIARIELLI AOP, PROVOLA DI "AGEROLA"
E SALSICCIA DI MAIALINO CASERTANO
13,00 €

SALMONE AFFUMICATO, CRÈME FRAÎCHE AL
BERGAMOTTO, RUCOLA, SESAMO, SOIA E MIELE
15,00 €

FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI, FIOR DI LATTE
DI "AGEROLA", CIALDA DI GRANA PADANO,
DRESSING AI MIRTILLI E POLVERE DI PORCINO
14,00 €

LA PASTA

RAVIOLI DI BUFALA AFFUMICATA, FUNGHI
CARDONCELLI E GUANCIALE
15,00 €

PASTA MISTA, CREMA DI FAGIOLI,
COZZE E ROSMARINO
11,00 €

GNOCCHI DI PATATE "PAN-FRY", CARCIOFI,
BOTTARGA DI MUGGINE E PREZZEMOLO
12,00 €

RISOTTO ALLA ZUCCA, CHÈVRE,
TIMO E NOCI
13,00 €

PAPPARDELLE AL RAGÙ
DI LEPRE "SECONDO PRIMA"
14,00 €

TUTTO DI PRIMA

OSSOBUCO IN GREMOLADA
E POLENTA GRIGLIATA
16,00 €

BACCALÀ ALLA MILANESE, MORBIDO
DI PATATE, POMODORO
DATTERINO ARROSTO E OLIVE
23,00 €

COSCIA D'ANATRA, CREMA DI TOPINAMBUR,
MIRTILLI E SPINACI SALTATI
19,00 €

OMBRINA, CARCIOFI ARROSTO,
PASTINACA E BOTTARGA DI MUGGINE
21,00 €

GUANCIA DI MANZO, CIME DI RAPA
E PEPERONE ARROSTO
18,00 €

— L'ORTO —

BIETOLE SALTATE, AGLIO OLIO E PEPERONCINO.....6,00 €
INSALATA DI FINOCCHI CROCCANTI, CLEMENTINE E OLIVE TAGGIASCHE.....6,00 €
FUNGHI TRIFOLATI.....9,00 €
LA GIARDINIERA "SECONDO PRIMA".....6,00 €

— DA CONDIVIDERE —

FLAN DI RICOTTA DI BUFALA, FUNGHI E NOCCIOLE..... 10,00 €
BACCALÀ MANTECATO, POLENTA FRITTA E RADICCHIO TARDIVO..... 12,00 €
CALAMARI FRITTI, POLVERE DI CAPPERI E LIME.....12,00 €
UOVO POCHÈ, MORBIDO DI ZUCCA, GRANA PADANO RISERVA E GUANCIALE..... 8,00 €
CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO, FINOCCHI CROCCANTI, ANETO E POMPELMO..... 14,00 €

COPERTO - 2,00 €

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

— I DOLCI —

TORTINO DI CAROTE, RICOTTA, ARANCE E GELATO ALLA VANIGLIA..... 6,00 €
SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE, BANANA CAMELLATA, PAN BRIOCHE E MELOGRANO..... 7,00 €
IL TIRAMISÙ "SECONDO PRIMA"..... 7,00 €
CROSTATA DI MELE, NOCI E GELATO ALLA CANNELLA.....6,00 €
GANACHE DI GIANDUIA, CASTAGNE E VIN BRULÈ.....6,00 €
IL GELATO DI PRIMA..... 6,00 €

COPERTO - 2,00 €

CARO OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.