

**PRIMA... COME
LA MATERIA
PRIMA CHE LA
TERRA CI DONA.**



LA CUCINA



**CHEF: MARCO TOFALO
Pinsa CHEF: FABIO CARPENTIERI**

LA CUCINA

PER INIZIARE

TARTARE DI FASSONA, SALSA AL TUORLO,
CAVOLETTI DI BRUXELLES E CAPPERI CROCCANTI.

15,00€

BON BON DI CALAMARI E CECI, BIETE E LIMONE.

12,00€

CARCIOFO ALLA ROMANA, FONDUTA DI PECORINO
E BOTTARGA DI MUGGINE.

13,00€

I PRIMI

RISOTTO ALLA ZUCCA, BLU DI BUFALA
E GUANCIALE.

13,00€

TORTELLO, CACIO, PEPE E LIMONE CANDITO.

15,00€

SPAGHETTONE "VERRIGNI" TRAFILATO IN ORO,
CREMA DI BROCCOLO AOP, ESSENZA DI ALICI
E PANE ALLO ZAFFERANO.

14,00€

LA PINSA

PINSA ALLO ZAFFERANO, FIORDILATTE
DI "AGEROLA", STRACOTTO DI OSSOBUCCO
IN GREMOLADA E CHIPS DI POLENTA.

22,00€

ORTOLANA D'AUTUNNO:

POMODORINI DEL PIENNOLO DOP, MOZZARELLA
DI BUFALA DOP, BIETOLE SALTATE, BROCCOLO
ROMANESCO AOP E CIALDA DI PARMIGIANO
REGGIANO.

16,00€

POLPO CBT, FIORDILATTE DI "AGEROLA", ZUCCA,
POMODORINI SEMI-DRY E POLVERE DI OLIVE NERE.

18,00€

CARO OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE
ALIMENTARI, CHIEDICI PURE INFORMAZIONI SUI NOSTRI PIATTI
E SAPREMO CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

**IL COMFORT È L'ESSENZA
DI PRIMA E LA NOSTRA
CUCINA NASCE DALLA
VOLONTÀ DI FAR EMERGERE
ATTRAVERSO IL CIBO,
PROFUMI E SAPORI
DI UNA VOLTA.**



PRIMA - COMFORT FOOD & BAR

VIA CASALE 7 - 20144 MILANO

TEL. 02 5881 2220

INSTAGRAM E FACEBOOK :

@PRIMAFOODBAR