

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



LA PINSA



PINSA CHEF: FABIO CARPENTIERI

LA PINSA

LE COMFORT

LA FOCACCIA

5,00€

LA MARINARA:

POMODORO PELATO "BIO", ORIGANO
E OLIO EVO ALL'AGLIO.

7,00€

LA MARGHERITA:

POMODORO PELATO "BIO" E FIORDILATTE
DI "AGEROLA".

8,00€

MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE",
STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO.

11,00€

MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORO PELATO
"BIO", PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI
E BASILICO.

11,00€

PATATE ARROSTO, PROVOLA DI "AGEROLA",
PANCETTA ARROTOLATA, TIMO E ROSMARINO.

12,00€

VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE, POMODORO
PELATO "BIO", BURRATA E BASILICO.

13,00€

FRIARIELLI AOP, PROVOLA DI "AGEROLA"
E SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO.

13,00€



COPERTO : 2,00€

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

LA PINSA

LE SIGNATURE

**ZUCCA, FIORDILATTE DI “AGEROLA”,
PECORINO ROMANO DOP, AMARETTI E TIMO.**
14,00€

**ORTOLANA D'AUTUNNO:
POMODORINO DEL PIENNOLO DOP, MOZZARELLA DI
BUFALA DOP, BROCCOLO ROMANESCO AOP, COSTE
SALTATE E CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO.**
16,00€

**PINSA ALLO ZAFFERANO, FIORDILATTE DI
“AGEROLA”, STRACOTTO DI OSSOBUCO IN
GREMOLADA E CHIPS DI POLENTA.**
22,00€

**CARCIOFO ALLA ROMANA, CARCIOFO FRITTO,
CREMA DI CARCIOFO, STRACCIATELLA E
MENTUCCIA.**
17,00€

**CEVICHE DI POLPO, PATATA VIOLA, FIORDILATTE DI
“AGEROLA” E COMPOSTA DI POMODORO ARROSTITO.**
18,00€

**FUNGHI PORCINI, FIORDILATTE DI “AGEROLA”,
BLU DI BUFALA “CASEIFICIO QUATTRO PORTONI”,
MELOGRANO E DRAGONCELLO.**
18,00€

I DOLCI

RISOLATTE, LIQUIRIZIA E LAMPONI.
8,00€

CACHI, CASTAGNE E YOGURT.
6,00€

**MILLEFOGLIE, CREMA PASTICCERA
E FICHI SECCHI.**
7,00€

TIRAMISU “SECONDO PRIMA”.
7,00€

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.

**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.**



PRIMA - COMFORT FOOD & BAR

VIA CASALE 7 - 20144 MILANO

TEL. 02 5881 2220

**INSTAGRAM E FACEBOOK :
@PRIMAFODBAR**