

PRIMO

O S T E R I A

Chef. Pietro Adragna

MENU RISTORANTE

12:30 - 15:00 / 19:30 - 23:00

nè carne nè pesce

Uovo croccante in pochè, parmigiano e tartufo	10
Tempura di verdure di stagione, mayonese al basilico e salsa agrodolce	9
Melanzana ripiena	7
Gnocchi di latte cagliato di capra, crema di cipolla rossa caramellata e verza croccante	11

i crudi

Ceviche di ombrina, latte di cocco, lime, cipolla di tropea in agrodolce, nachos	12
Tartare di tonno, finocchi, olive e mandarino	13
Gamberi rossi di Mazara del Vallo glassati al cipollotto affumicato, crema di ceci, limone candito	16
Battuto di manzo, stracciatella di bufala, bottarga e sedano	13

plateau

Ostriche (al pz.)	3.50
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	3.50
Scampi Puglia	3.50
Grand Plateau	12

le marinature

Sgombro alla Beccafico	10
Salmone marinato in casa, asparagi, caprino e mango	12
Carpaccio di carne salada e le sue salse	12

la bassa temperatura

	ANTI-PASTO	SECONDO PIATTO
Filetto di agnello alla Wellington, crema di carote e pannocchie baby	9	17
Coscia di pollo farcita, spinaci, scampi e albicocche e crema di patate al limone	7	14
Pancia di maialino da latte, senape, pak choi e chutney al rabarbaro	8	16
Calamari, carciofi e tartufo	7	14
Polpo croccante, spuma di patate viola e ristretto di sedano	7	14
Tonno in olio cottura con catalana di patate, pomodori e cipolle	7	14

la pasta fresca

Pici acqua e farina, gamberi, pistacchio, asparagi	15
Gnocchetti verdi, vongole veraci e oro di Cabras	13
Ravioli al cacao ripieni di coda alla vaccinara, fondente al Pecorino	12
Romano, gel di mentuccia romana	

la pasta secca di Roma

Sua Maestà, la Carbonara. Spaghettoni Lagano, guanciale amatriciano, uova bio e pecorino romano	10
Maniche Lagano all'Amatriciana	10
Bucatini Lagano alla gricia di polpo	10

il riso

Risotto cacio e pepe, limone e asparagi	13
Riso al salto. Zafferano, ricci di mare, gremolata	15

dolcezze

Sferamisù	7
Banana, arachidi e caramello salato	7
Cheesecake al lampone	7
Profiterole limone, cardamomo, pepe di Sichuan, fragoline e frutti di bosco	8
Il Magnum di Primo	7
Tagliata di frutta di stagione	6

le degustazioni

3 portate [a scelta tra percorso di mare e percorso di terra]	30
5 portate [a scelta tra percorso di mare e percorso di terra]	45
7 portate seguendo la fantasia dello Chef	60

*per eventuali allergie o intolleranze alimentari comunicarlo al nostro personale di sala

formule pranzo

12:30 - 15:00

EASY 13 — primo a scelta, contorno o dolce, acqua e pane	13
EASY PRIMO — tutti i primi del menù	8
EASY 18 — antipasto e secondo a scelta dal menù, acqua e pane	18