

La Prima
VANALINN
RISTORANTE - PIZZERIA - ENOTECA

Menu



Brand Chef Dmitri Rozov
Chef Ivan Khorunzhiy

OSTRICHE OYSTERS

⑥ ① ① ① Gillardeau "G" 6
Gillardeau "G" Oyster,
shallot vinaigrette,
lemon, tomato salsa

⑥ ① ① Gillardeau 32
6 Pezzi
Gillardeau Oysters 6 pcs,
shallot vinaigrette, lemon,
tomato salsa

⑥ Gillardeau "G"

32

CAVIALE CAVIAR

⑤ Caviare Osetra 30 g 48
Osetra Caviar 30 g, blinis,
crème fraîche, shallot

⑤ Caviare rosso 30 g 16
Red Caviar, blinis,
crème fraîche, shallot

⑤ Caviare Rosso

TARTUFO TRUFFLE

⑥ ① ① ① Tartufo nero 3
Tartufo nero
di San Miniato 1 g
Black truffle from San Miniato, 1 g

FOCACCIA FLAT OVEN-BAKED ITALIAN BREAD

① ① ① ① Focaccia all'aglio 7
Crispy pizza base with garlic

① ① ① Focaccia al
rosmarino e sale Maldon 6
Crispy pizza base with
rosemary and Maldon salt

① ① Focaccia con
mozzarella fior di latte 8
Crispy pizza base with fior di latte
mozzarella

① ① Focaccia al tartufo 12
Crispy pizza base with truffle cream

DASTUZZICARE APPETIZERS

⑥ ① ① ① Olive miste 13
Selection of Italian Olives, chili,
garlic, herbs

① Bruschetta alla
puttanesca 11
Bruschetta with Italian tomatoes,
olives, capers, anchovies, garlic and
chili

⑤ Bruschetta con
stracciatella e acciughe 14
Bruschetta with stracciatella cheese,
Italian tomatoes and anchovies

⑤ Bruschetta con
avocado, yogurt greco,
gambero rosso 17
Bruschetta with avocado,
Greek yogurt and Italian red shrimp

⑥ Bruschetta con mortadella
e stracciatella

⑤ Bruschetta con
mortadella e stracciatella 13
Bruschetta with mortadella and
stracciatella cheese

⑤ Bruschetta con
Nduja di Calabria, prosciutto
crudo e sciroppo d'agave 14
Bruschetta with Calabrian Nduja,
prosciutto crudo and agave syrup

⑤ Antipasti misti 28
per due
Italian-style snack selection for two

ANTIPASTI STARTERS

⑥ ① ① Carpaccio di
pomodoro e peperone
con burrata 12
Tomato and bell pepper carpaccio
with burrata, pine nuts and basil

⑥ ① ① Carpaccio di
zucchini con stracchino,
pinoli, mela verde e scaglie
di pecorino 12
Zucchini carpaccio with stracchino cheese,
pine nuts, green apple and pecorino
shavings

① Taleggio al forno 14
Oven-baked Taleggio cheese,
ciabatta bread

① Stracciatella di
burrata con crudo di scampi 16
Burrata stracciatella with fresh
langoustine

① Cozze al vino
bianco e finocchio 16
Mussels in fennel-white
wine sauce

① Tartare di Tonno 23
Rosso Selvaggio, olio EVO,
cipolla di Tropea IGP, capperi,
uovo di quaglia, ciabatta
Wild bluefin tuna tartare, cold-pressed
single-varietal olive oil, Tropea IGP
onion, capers, quail egg, ciabatta

⑤ Cozze verdi gratinate 16
Gratinated green mussels

⑥ Gamberoni alla
griglia con aioli al limone
e peperoncino 24
Grilled tiger prawns with lemon
and chili aioli

⑥ ① Tartare di
manzo con stracciatella
e crema di tartufo 18
Beef tartare with stracciatella cheese
and truffle cream, quail egg, capers,
Dijon mustard, marinated anchovy,
onion, Worcestershire sauce, tomato
sauce, ciabatta

⑥ ① Carpaccio di
Black Angus affumicato 19
Smoked Black Angus carpaccio with
stracciatella cheese, truffle cream
and fresh arugula

⑥ ① Vitello tonnato 17
Veel, tuna, Grana Padano DOP
cheese, celery, onion, carrot, garlic,
capers, arugula, egg, mayonnaise

INSALATE SALADS

15 **Burrata con melone e prosciutto di San Daniele**
Burrata cheese with melon and San Daniele prosciutto

16 **Caprese**
Italian tomato, DOP buffalo mozzarella, cold-pressed single-varietal olive oil, dark balsamic pearls and fresh basil

12 **Panzanella**
Tuscan-style salad with fresh tomato, zucchini, basil, Tropea IGP onion and Italian bread

8 **Insalata Colorata**
Fresh seasonal salad mix with carrot, radish, Italian tomatoes, sprouts, pickled onion, red cabbage and zucchini

**Aggiunta:
Add-ons:**

Stracciatella 7
 Burrata 7
 Mozzarella di bufala DOP 7
 Prosciutto San Daniele 7

Insalata Colorata

PASTA

**Vegano
Vegan**

Spaghetti al tartufo nero di San Miniato preparati nella forma di Parmigiano Reggiano DOP

16 **Spaghetti al pesto e asparagi**
Spaghetti with pesto, fresh asparagus, spinach and almond flakes

**Mare
From the Sea**

20 **Mezze maniche al calamaro**
Mezzaniche pasta with squid, cherry tomatoes, white wine and parsley

**Terra
From the Land**

18 **Carbonara con uovo di quaglia fresco**
Spaghetti with carbonara sauce and fresh quail egg

21 **Risotto Stagionale**
Seasonal risotto

16 **Orecchiette con tre varietà di pomodori e stracciatella**
Orecchiette pasta with three types of tomatoes and stracciatella cheese

26 **Spaghetti al tartufo nero di San Miniato preparati nella forma di Parmigiano Reggiano DOP**
San Miniato black truffle spaghetti, fresh black San Miniato truffle, prepared in a 40 kg Parmigiano Reggiano DOP cheese wheel.
"Show Cooking!"

21 **Linguine ai frutti di mare**
Linguine pasta with prawns, mussels, vongole clams, squid, Italian tomato, chili, garlic, and white wine sauce

22 **Linguine alla bisque di scampi**
Linguine pasta with langoustine bisque

18 **Spaghetti all'amatriciana con 'nduja calabrese e stracciatella**
Spaghetti with Amatriciana sauce, Calabrian 'nduja spreadable salami, Guanciale bacon and stracciatella cheese

19 **Orecchiette con salsiccia e broccolini**
Orecchiette pasta with salsiccia, broccolini, Guanciale bacon, Grana Padano DOP and pecorino cheese

16 **Ravioli**
Seasonal ravioli

GRIGLIA GRILL

16 **Anatra**
Duck fillet

17 **Gamberoni**
Tiger prawns

23 **Filetto di manzo**
Beef fillet

29 **Tonno rosso selvaggio**
Wild bluefin tuna fillet

Filetto di Black Angus

CONTORNI / SIDE DISHES

6 **Insalata Colorata**
Fresh seasonal salad mix with carrot, radish, Italian tomatoes, sprouts, pickled onion, red cabbage and zucchini

6 **Purè di patate al tartufo nero di San Miniato**
Mashed potatoes with San Miniato black truffle
9 **Contorno caldo di stagione**
Seasonal warm side dish



ZUPPE SOUPS

12 **Pappa al pomodoro**
Spicy Tuscan tomato soup with roasted ciabatta, garlic, and cold-pressed single-varietal olive oil

15 **Zuppa di pesce in brodo bianco con orata, cozze, pomodoro e finocchio**
Clear fish soup with gillhead, sea bass, mussels, tomato, and fennel

Taleggio al forno

A 10% service charge applies

Available
from 17:00

GOURMET PIZZA

□ Pizza bianca con caviale rosso, cipolla rossa di Tropea IGP e mozzarella di bufala campana DOP

15 Margherita gourmet 20

Yellow tomato sauce, herbs, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, basil, olive oil, and Parmigiano Reggiano DOP crisps

15 Pizza estiva alle zucchine 20

Yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, zucchini, stracchino cheese, fresh cherry tomatoes, pine nuts, and fresh apple

15 5 formaggi 28

Parmigiano Reggiano DOP, fior di latte mozzarella, gorgonzola, goat cheese, honey, almonds, raisins, pecorino cheese and pear

15 Pizza ai frutti di mare 24

Yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, mussels, tiger prawns, vongole clams, squid, and fresh Italian lemon

15 Pizza con scampi, mozzarella di Bufala DOP e due pomodori 32

Yellow tomato sauce, cherry tomatoes, DOP buffalo mozzarella, langoustines, and cold-pressed single-variety olive oil

15 Pizza bianca con caviale rosso, cipolla rossa di Tropea IGP e mozzarella di bufala campana DOP 42

Yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, Tropea IGP onion, 180 g of red caviar, capers, quail egg, and arugula

15 Pizza gialla con burrata, mortadella e pistacchio 29

Italian yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, mortadella, pistachios, sun-dried tomatoes, and burrata

15 Pizza gialla con Black Angus affumicato, straciatella, uva caramellata e tartufo nero di San Miniato 35

Yellow tomato sauce, smoked Black Angus beef, straciatella cheese, caramelized grapes, and fresh black San Miniato truffle

15 Tartufata bianca con mozzarella di Bufala DOP, prosciutto cotto, porcini e tartufo nero di San Miniato 26

Campana DOP buffalo mozzarella, truffle-artichoke sauce, porcini mushrooms, prosciutto cotto ham, fresh black San Miniato truffle

15 Calzone vesuviano 26

The Prima tomato sauce, Campana DOP buffalo mozzarella, Calabrian 'Nduja spreadable salami, Scharl 80

EXTRAS

	Salsitattud chicken	3
	Burrata	6
	Mozzarella di Bufala Campana DOP	6
	Straciatella	7
	Mozzarella Fior di Latte	3
	Gorgonzola	3
	Grana Padano DOP	3
	Goat cheese	3
	Taleggio cheese	3
	Assorted wild mushrooms	5
	Black San Miniato truffle	10
	Prosciutto crudo	3.5
	Mortadella	3.5
	Salamme piccante	3.5
	Prosciutto cotto	3.5
	Chorizo	3.5
	Nduja	3
	Smoked Black Angus fillet	5
	Pesto	3
	Sun-dried tomatoes	3
	Green olives	3
	Grilled vegetables	3
	Porcini mushrooms	5
	Assorted wild mushrooms	5
	Black San Miniato truffle	10
	Capers	1
	Red onion	1
	Black San Miniato truffle	1.5
	Butternut squash	1
	Fresh basil	1
	Fresh Datterino tomatoes	2
	Fresh arugula	1
	Fresh jalapeño	1

Available
up to 17:00

PIZZA

15 Santa Margherita 12

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • grana padano • basil

15 Freschezza 15

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • frisee salad • arugula • fresh basil • grana padano • balsamico

15 Vegetariana 15

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • butternut squash • grilled eggplant • grilled peppers • Sun-dried tomatoes • fresh basil

15 Caprese 18

The Prima sauce • Mozzarella di bufala • cherry tomatoes • basil

15 Quattro Formaggi 15

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • salami piccante • chorizo

15 Burrata 16

The Prima sauce • burrata • green salad • cherry tomatoes • salad sauce

15 Al Gamberi 18

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tiger shrimps • capers • fresh basil • lemonet • lemon pepper

15 Tono 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tuna • capers • fresh basil • lemon pepper

15 La Gallina 19

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • smoked chicken • red onion • Assorted wild mushrooms • arugula • mediterranean herbal mix

15 Tartufata 28

truffle-artichoke sauce • porcini mushrooms • prosciutto crudo • truffle oil • rukola

15 Bianca con Cotto, Porcini e Olio di Tartufo

Prosciutto cotto • Mozzarella Fior di latte • porcini mushrooms • black San Miniato truffle oil

SUGGESTIONS FOR EXTRA TOPPINGS

goat cheese
mortadella
arugula

straciatella
crudo
red onion

mozzarella di bufala
goat cheese
cherry tomatoes

green olives
red onion
fresh garlic

smoked cheese
grilled peppers
sun-dried tomatoes

assorted wild mushrooms
fresh garlic
sun-dried tomatoes

crudo
arugula
anchovies

gorgonzola
salami piccante
chorizo

green olives
red onion
fresh garlic
grilled vegetables

jalapeno
fresh garlic
arugula

grana padano
fresh garlic
roasted onion
goat cheese

gorgonzola
fresh garlic
tomatoes

straciatella
crudo
salami piccante

chorizo
salami piccante
sun-dried tomatoes

gorgonzola
fresh garlic
sun-dried tomatoes

mozzarella di bufala
cherry tomatoes
goat cheese

green olives
red onion
fresh garlic

gorgonzola
salami piccante
sun-dried tomatoes

prosciutto cotto
mozzarella di bufala
cherry tomatoes

goat cheese
grilled vegetables
sun-dried tomatoes

assorted wild mushrooms
fresh arugula
jalapeño

assorted wild mushrooms
fresh arugula
jalapeño

□ Mortadella

15 Bianco con Prosciutto 21

mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • prosciutto crudo • grana padano • arugula • balsamic cream

15 Primavera 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • arugula • grana padano

15 Deliziosa 18

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • Assorted wild mushrooms • arugula

15 Al Pacino 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • chorizo • red onion • green olives • grana padano • fresh basil

15 Mortadella 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • mortadella pistacchio • Sun-dried tomatoes • fresh basil

15 The Prima Supreme 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • salami piccante • chorizo • butternut squash • fresh basil

15 Vulcano 15

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeño • arugula

15 Nduja 20

The Prima sauce • nduja • straciatella • fresh basil • olive oil

15 Calzone Quattro Formaggi 16

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • grana padano • fresh basil

15 Calzone Primavera 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • grana padano • arugula

15 Calzone Vulcano 17

The Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeño • arugula

15 La Prima Caviale 250

180 g black caviar • Tropea IGP onion • creme fraiche • chives

EXTRAS

	Prosciutto crudo	3.5		Tiger shrimps	6		Black San Miniato truffle	10
	Mortadella Pistacchio	3.5		Tuna	5		Capers	1
	Prosciutto cotto	3.5		Pesto	3		Red onion	1
	Chorizo	3.5		Sun-dried tomatoes	3		Butternut squash	1.5
	Grana Padano DOP	3		Green olives	3		Fresh basil	1
	Goat cheese	3		Grilled vegetables	3		Fresh Datterino tomatoes	2
	Taleggio cheese	3		Porcini mushrooms	5		Fresh arugula	1
	Smoked chicken	3		Assorted wild mushrooms	5		Fresh jalapeño	1

A 10% service charge applies