

PIZZA

SUGGESTIONS FOR EXTRA TOPPINGS

VE Santa Margherita La Prima sauce • mozzarella fior di latte • grana padano • basil	12	goat cheese mortadella arugula	truffle oil burrata gorgonzola fresh garlic	Bianco con Prosciutto mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • prosciutto crudo • grana padano • arugula • balsamico cream	21
VE Freschezza La Prima sauce • mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • frisee salat • arugula • fresh basil • grana padano	15	stracciatella crudo red onion	mozzarella di buffalo goat cheese cherry tomatoes	Primavera La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • arugula • grana padano	17
VE Vegetariana La Prima sauce • mozzarella fior di latte • butternut squash • grilled eggplant • grilled peppers • Sun-dried tomatoes • fresh basil	15	green olives red onion fresh garlic	smoked cheese grilled peppers Sun-dried tomatoes	Deliziosa La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • Assorted wild mushrooms • arugula	18
VE Caprese La Prima sauce • Mozzarella di bufala • cherry tomatoes • basil	18	crudo arugula anchovis	assorted wild mushrooms fresh garlic Sun-dried tomatoes	Al Pacino La Prima sauce • mozzarella fior di latte • chorizo • red onion • green olives • grana padano • fresh basil	17
VE Quattro Formaggi La Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • grana padano • fresh basil	15	gorgonzola salami picante chorizo	cherry tomatoes red onion goat cheese	Mortadella La Prima sauce • mozzarella fior di latte • mortadella pistacchio • Sun-dried tomatoes • fresh basil	17
VE Burrata La Prima sauce • burrata • green salad • cherry tomatoes • salad sauce	16	green olives fresh garlic crudo grilled vegetables	grana padano fresh garlic rohelised olivid	La Prima Supreme La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • salame piccante • chorizo • Butternut squash • fresh basil	17
Al Gamberi La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tiger shrimps • capers • fresh basil • limonett • lemon pepper	18	jalapeno fresh garlic arugula	gorgonzola fresh garlic Sun-dried tomatoes	Vulcano La Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeno • arugula	15
Tonno La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tuna • capers • fresh basil • lemon pepper	17	arugula capers Sun-dried tomatoes	stracciatella crudo salame piccante	N'duja La Prima sauce • n'duja • stracciatella • fresh basil • olive oil	20
La Gallina La Prima sauce • mozzarella fior di latte • smoked chicken • red onion • Assorted wild mushrooms • arugula • mediterranean herbal mix	19	gorgonzola fresh garlic Sun-dried tomatoes	chorizo salame piccante Sun-dried tomatoes	Calzone Quattro Formaggi La Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • grana padano • fresh basil •	16
Tartufata truffle-artichoke sauce • porcini mushrooms • prosciutto crudo • truffle oil • rukkola	28	Sun-dried tomatoes basil grana padano	mozzarella di buffalo cherry tomatoes goat cheese	Calzone Primavera La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • grana padano • arugula •	17
Bianca con Cotto, Porcini e Olio di Tartufo Prosciutto cotto • Mozzarella Fior di Latte • porcini mushrooms • black San Miniato truffle oil	15	mozzarella fior di latte black San Miniato truffle Assorted wild mushrooms	garlic Sun-dried tomatoes gorgonzola	Calzone Vulcano La Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeno • arugula	17
				La Prima Caviale 180 gr black caviar • Tropea IGP onion • creme fraiche • chives	250

raccomandazioni

EXTRAS

Burrata	6	Goat cheese	3	Smoked Black Angus fillet	5	Porcini mushrooms	4	Red onion	1
Mozzarella di Bufala Campana DOP	6	Taleggio cheese	3			Sun-dried tomatoes	3	Tropea IGP onion	2
Stracciatella	6	Prosciutto crudo	4	Smoked chicken thigh fillet	3	Green olives	3	Butternut squash	2
Mozzarella Fior di Latte	3	Mortadella Pistachio	4			Grilled vegetables	3	Fresh basil	2
Gorgonzola	3	Salame piccante	4			Assorted wild mushrooms	5	Fresh Datterino tomatoes	2
Grana Padano DOP	3	Prosciutto cotto	4			Black San Miniato truffle	3	Fresh garlic	1
		Chorizo	4			Capers	1	Fresh arugula	2
		N'duia spreadable salami	4					Fresh pesto	2
								Fresh jalapeño	2
								Truffle oil	4

La Prima



La Prima[®] GONSIORI

PIZZERIA

Brand Chef **Dmitri Rooz**
Chef **Ivan Khorunzhiy**



OSTRICHE OYSTERS

- G

L

🍷

Gillardeau "G" Ostrica
Gillardeau "G" oyster

6
- G

L

🍷

Gillardeau "G" Ostrica 6pz
Gillardeau oyster 6 pc

32



Gillardeau "G" Ostrica

TARTUFO TRUFFLE

- G

L

V

VE

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

2

ANTIPASTI STARTERS

- G

VE

🍷

Carpaccio di peperone con stracciatella
Bell pepper carpaccio, stracciatella, Italian cherry tomatoes, pine nuts, basil, pesto

13
- G

VE

🍷

Carpaccio con mozzarella di bufala con pomodori al forno
Buffalo mozzarella DOP, oven-baked Italian tomatoes, pesto, basil, Grana Padano DOP, cold-pressed monovarietal olive oil, Modena balsamic pearls

13



Tartare di Wagyu con midollo gratinato

- G

L

🍷

Gamberoni alla griglia con aioli al limone e peperoncino
Grillitid tiigerkrevetid sidruni- ja tsilli-aioliga

24
- G

🍷

Carpaccio di Black Angus affumicato
Smoked Black Angus carpaccio, truffle cream, and fresh arugula

18

ZUPPE SOUPS

- G

🍷

Zuppa di Toscana invernale
Salsiccia – Italian sausage, onion, potato, leek, cream, friarelli, Calabrian 'nduja oil

14

GRIGLIA GRILL

- G

L

🍷

Anatra
Duck fillet

16
- G

L

🍷

Gamberoni
Tiger prawns

17
- G

L

🍷

Churrasco di manzo spagnolo
Spanish beef churrasco

23

Contorni Side dishes

- P

Purè di patate al tartufo nero di San Miniato
Mashed potatoes with San Miniato black truffle

6
- V

Verdure stagionali grigliate
Grilled seasonal vegetables

9



Churrasco di manzo spagnolo

DA STUZZICARE APPETIZERS

- G

L

V

VE

Olive miste
Selection of Italian olives with chili, garlic, and herbs

13
- VE

🍷

Taleggio al forno
Oven-baked Taleggio cheese, ciabatta bread

14
- L

🍷

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

11
- 🍷

Bruschetta con Gorgonzola e ProsciuttoCrudo DOP
Ciabatta, Gorgonzola dolce, stracciatella, prosciutto crudo DOP, Modena balsamic pearls

13
- L

🍷

Bruschetta al pomodoro, tapenade e baccalà
Ciabatta, Italian tomato, onion, anchovies, garlic, thyme, capers, olives, cod fillet, organic Italian orange zest

13
- 🍷

Bruschetta con mortadella e stracciatella
Bruschetta, mortadella IGP, stracciatella cheese, pistachios

13



Olive miste

- 🍷

Selezione di formaggi italiani per due
Selection of premium Italian cheeses for two

19
- L

🍷

Selezione di salumi italiani per due
Selection of premium Italian salamis and cured hams for two

19

Insalata Colorata



INSALATE SALADS

- 🍷

Insalata Caesar
Mini Romaine lettuce, tiger shrimps, Grana Padano DOP, Caesar dressing, crispy bread chips

16
- G

L

V

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

10

Aggiunta: Add-ons:

- Stracciatella

6
- Burrata

6
- Mozzarella di bufala DOP
DOP buffalo mozzarella

6
- Gamberi tigre
Tiger shrimps

8

FOCACCIA FLAT OVEN-BAKED ITALIAN BREAD

- L

V

VE

Focaccia all'aglio
Crispy pizza base with garlic

7
- L

V

VE

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

6
- VE

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

8
- V

VE

Focaccia al tartufo
Crispy pizza base with truffle cream

10

La Prima non Si Scorda Mai*

*The first one is never forgotten

PASTA

- 🍷

Mezze Maniche al ragù di cinghiale
Mezze maniche pasta, Italian wild boar Bolognese sauce, onion béchamel

18

- 🍷

Melanzana Rustica
La Prima pizza sauce, eggplant, bell pepper, mozzarella cheese, basil, pesto, Grana Padano

15
- 🍷

Ravioli al Salmone con Crema di Limone
Salmon ravioli, cream, olive oil, lemon zest

18