

PASTA

VEGANO VEGAN

VE  **Tubetti rigati con crema di peperone e ricotta affumicata** 15
Tubetti rigati pasta, roasted bell pepper cream, smoked ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, basil

MARE From the SEA

 **Linguine ai frutti di mare** 17
Italian seafood, tomato bisque sauce, Italian tomatoes, garlic, chili

TERRA From the LAND

 **Mezze Maniche al ragù di cinghiale** 18
Mezze maniche pasta, Italian wild boar Bolognese sauce, onion béchamel

 **Spaghetti alla Carbonara con 'nduja e guanciale** 18
Spaghetti, guanciale bacon, Calabria 'nduja, free-range egg, pepper

 **Mezze Maniche con salsiccia e crema di zucca e Gorgonzola** 18
Mezze maniche pasta, salsiccia – Italian sausage, Gorgonzola, muscat pumpkin, Grana Padano DOP, garlic, chili, crispy sage

 **Spaghetti alla Carbonara con 'nduja e guanciale**

“Show Cooking!”

VE  **Spaghetti al tartufo nero di San Miniato preparati nella forma di Parmigiano Reggiano DOP** 28
San Miniato black truffle spaghetti, fresh black San Miniato truffle, prepared in a 40 kg Parmigiano Reggiano DOP cheese wheel.

L  **Spaghetti alla Puttanesca con Baccalà** 18
Spaghetti, cod fillet, baked Italian tomatoes, Taggia olives, sun-dried tomatoes, capers, basil, chili, cold-pressed monovarietal olive oil

 **Risotto ai porcini con con churrasco** 22
Porcini mushroom risotto, Spanish beef churrasco, Grana Padano DOP, white wine, onion, farm butter

 **Ravioli all'anatra con burro allo zafferano e salvia** 15
Ravioli – stuffed pasta, saffron, sage, farm butter, crispy duck

PIZZA

VE **Santa Margherita** 12
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • grana padano • basil

VE **Freschezza** 15
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • frisee salad • arugula • fresh basil • grana padano

VE **Vegetariana** 15
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • butternut squash • grilled eggplant • grilled peppers • Sun-dried tomatoes • fresh basil

VE **Caprese** 18
La Prima sauce • Mozzarella di bufala • cherry tomatoes • basil

VE **Quattro Formaggi** 15
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • grana padano • fresh basil

VE **Burrata** 16
La Prima sauce • burrata • green salad • cherry tomatoes • salad sauce

 **Al Gamberi** 18
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tiger shrimps • capers • fresh basil • limonett • lemon pepper

 **Tonno** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • tuna • capers • fresh basil • lemon pepper

 **La Gallina** 19
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • smoked chicken • red onion • Assorted wild mushrooms • arugula • mediterranean herbal mix

 **Tartufata** 28
truffle-artichoke sauce • porcini mushrooms • prosciutto crudo • truffle oil • rukkola

 **Bianca con Cotto, Porcini e Olio di Tartufo** 15
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

green olives
red onion
fresh garlic

crudo
arugula
anchovis

gorgonzola
salami picante
chorizo

green olives
fresh garlic
crudo
grilled vegetables

jalapeno
fresh garlic
arugula

arugula
capers
Sun-dried tomatoes

gorgonzola
fresh garlic
Sun-dried tomatoes

Sun-dried tomatoes
basil
grana padano

mozzarella fior di latte
black San Miniato truffle
Assorted wild mushrooms

truffle oil
burrata
gorgonzola
fresh garlic

mozzarella di buffalo
goat cheese
cherry tomatoes

smoked cheese
grilled peppers
Sun-dried tomatoes

assorted wild mushrooms
fresh garlic
Sun-dried tomatoes

kirsstomat
red onion
goat cheese

grana padano
fresh garlic
rohelised olivid

gorgonzola
fresh garlic
Sun-dried tomatoes

straciatella
crudo
salame piccante

chorizo
salame piccante
Sun-dried tomatoes

mozzarella di buffalo
cherry tomatoes
goat cheese

garlic
Sun-dried tomatoes
gorgonzola

 **Bianco con Prosciutto** 21
mozzarella fior di latte • cherry tomatoes • prosciutto crudo • grana padano • arugula • balsamico cream

 **Primavera** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • arugula • grana padano

 **Deliziosa** 18
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • Assorted wild mushrooms • arugula

 **Al Pacino** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • chorizo • red onion • green olives • grana padano • fresh basil

 **Mortadella** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • mortadella pistacchio • Sun-dried tomatoes • fresh basil

 **La Prima Supreme** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • red onion • salame piccante • chorizo • Butternut squash • fresh basil

  **Vulcano** 15
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeno • arugula

  **N'duja** 20
La Prima sauce • n'duja • straciatella • fresh basil • olive oil

VE **Calzone Quattro Formaggi** 16
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • goat cheese • gorgonzola • grana padano • fresh basil •

 **Calzone Primavera** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • prosciutto crudo • grana padano • arugula •

  **Calzone Vulcano** 17
La Prima sauce • mozzarella fior di latte • salame piccante • jalapeno • arugula

 **La Prima Caviale** 250
180 gr black caviar • Tropea IGP onion • creme fraiche • chives

EXTRAS

 Burrata 6
Mozzarella di Bufala Campana DOP 6
Straciatella 6
Mozzarella Fior di Latte 3
Gorgonzola 3
Grana Padano DOP 3
Goat cheese 3
Taleggio cheese 3

 Prosciutto crudo 4
Mortadella Pistachio 4
Salame piccante 4
Prosciutto cotto 4
Chorizo 4
N'duja spreadable salami 4
 Smoked Black Angus fillet 5
 Smoked chicken thigh fillet 3

 Tiger prawns 6
Tuna 5
V Porcini mushrooms 4
Sun-dried tomatoes 3
Green olives 3
Grilled vegetables 3
Assorted wild mushrooms 5
Black San Miniato truffle 3
Capers 1

Red onion 1
Tropea IGP onion 2
Butternut squash 2
Fresh basil 2
Fresh Datterino tomatoes 2
Fresh garlic 1
Fresh arugula 2
Fresh pesto 2
Fresh jalapeño 2
Truffle oil 4

A 10% service charge applies

Menú Pranzo

La Prima[®]
VANALINN

RISTORANTE - PIZZERIA - ENOTECA



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

