



Menù Cena

La Prima[®]
VANALINN

STORANTE - PIZZERIA - ENOTECA



Brand Chef Dmitri Rooz
Chef Ivan Khorunzhiy

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

- M **Linguine ai frutti di mare** 19
 Italian seafood, tomato bisque sauce, Italian tomatoes, garlic, chili

TERRA From the LAND

- M **Mezze Maniche al ragù di cinghiale** 18
 Mezze maniche pasta, Italian wild boar Bolognese sauce, onion béchamel
- M **Spaghetti alla Carbonara con 'nduja e guanciale** 18
 Spaghetti, guanciale bacon, Calabria 'nduja, free-range egg, pepper
- M **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

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

- "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

- M **Risotto ai porcini con Manzo** 22
 Porcini mushroom risotto, beef, Grana Padano DOP, white wine, onion, farm butter

- M **Ravioli all'anatra con burro allo zafferano e salvia** 16
 Ravioli - stuffed pasta, saffron, sage, farm butter, crispy duck



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

La Prima Caviale
180 gr black caviar, Tropea IGP onion, creme fraiche, chives
250€

GOURMET PIZZA

- M **Pizza gialla con burrata, mortadella e pistacchio** 29
 Italian yellow tomato sauce, Gourmet fior di latte mozzarella, mortadella, pistachios, sun-dried tomatoes, and burrata
- M **Tartufata bianca con Gourmet fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, porcini e tartufo nero di San Miniato** 26
 Campania DOP buffalo mozzarella, truffle-porcini sauce, porcini mushrooms, prosciutto cotto ham, and fresh black San Miniato truffle
- M **Calzone vesuviano** 26
 La Prima tomato sauce, Campania DOP buffalo mozzarella, Calabrian 'Nduja spreadable salami, Moe spirit 96,3%
- VE **Margherita gourmet** 20
 Italian yellow tomato sauce, herbs, Gourmet fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, basil, olive oil, and Parmigiano Reggiano DOP crisps
- VE **Pizza gialla con peperoni grigliati, mozzarella di bufala DOP, pesto e pinoli** 24
 Italian yellow tomato sauce, Gourmet fior di latte mozzarella, Campania DOP buffalo mozzarella, grilled bell pepper, oven-baked tomato, pesto, pine nuts
- VE **5 formaggi** 28
 Parmigiano Reggiano DOP, Gourmet fior di latte mozzarella, goat cheese, honey, almonds, raisins, pecorino cheese and pear
- M **Pizza ai frutti di mare** 26
 Italian yellow tomato sauce, Gourmet fior di latte mozzarella, mussels, tiger prawns, vongole clams, squid, and fresh Italian lemon
- M **Pizza con caviale rosso, cipolla rossa di Tropea IGP e mozzarella di bufala campana DOP** 42
 Yellow tomato sauce, Gourmet fior di latte mozzarella, Tropea IGP onion, 180 g of red caviar, capers, quail egg, and arugula
- M **Pizza gialla con Prosciutto crudo Gorgonzola crema** 26
 Yellow tomato sauce, Gourmet fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzola stracciatella, pine nuts

EXTRAS

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

A 10% service charge applies

OSTRICHE OYSTERS

- G L** Gillardeau "G" Ostrica 7
Gillardeau "G" oyster
- G L** Gillardeau "G" Ostrica 6pz 36
Gillardeau oyster 6 pz



Gillardeau "G" Ostrica

CAVALE CAVIAR

- C** Caviale Osetra 30g 48
Osetra caviar 30g
- C** Caviale Rosso 30g 17
Red caviar 30g



Caviale Rosso

TARTUFO TRUFFLE

- G L V V F** Tartufo nero di San Miniato 1g 3
Black truffle from San Miniato, 1g
- G L V V F** Tartufo Bianco di San Miniato 1g 5
White truffle from San Miniato, 1g



Olive miste

DA STUZZICARE APPETIZERS

- G L V V F** Olive miste 13
Selection of Italian olives with chili, garlic, and herbs
- V F** Taleggio al forno 14
Oven-baked Taleggio cheese, ciabatta bread
- L** Bruschetta alla puttanesca 11
Bruschetta with Italian tomatoes, olives, capers, anchovies, garlic, and chili
- C** Bruschetta con Gorgonzola e Prosciutto Crudo DOP 13
Ciabatta, Gorgonzola dolce, stracciatella, prosciutto crudo DOP, Modena balsamic pearls
- C** Bruschetta con mortadella e stracciatella 13
Bruschetta, mortadella IGP, stracciatella cheese, pistachios

- C** Selezione di formaggi italiani per due 22
Selection of premium Italian cheeses for two
- L** Selezione di salumi italiani per due 22
Selection of premium Italian salamis and cured hams for two

FOCACCIA FLAT OVEN-BAKED ITALIAN BREAD

- L V V F** Focaccia all'aglio 7
Crispy pizza base with garlic
- L V V F** Focaccia al rosmarino e sale Maldon 7
Crispy pizza base with rosemary and Maldon salt
- V F** Focaccia con mozzarella fior di latte 9
Crispy pizza base with fior di latte mozzarella
- V V F** Focaccia al tartufo 10
Crispy pizza base with truffle cream
- L V V F** Bread Basket 3

La Prima non Si Scorda Mai*

*The first one is never forgotten

ANTIPASTI STARTERS



Tartare di Wagyu

- G V F** Carpaccio con mozzarella di bufala con pomodori al forno 14
Buffalo mozzarella DOP, oven-baked Italian tomatoes, pesto, basil, Grana Padano DOP, cold-pressed monovarietal olive oil, Modena balsamic pearls
- G L** Gamberoni alla griglia con aioli al limone e peperoncino 24
Grilled tiger prawns with lemon and chili aioli
- L** Tartare di Wagyu 19
Wagyu tartare, Tropea IGP onion, capers, anchovies, mustard, cold-pressed monovarietal olive oil, coriander, San Miniato black truffle, Grana Padano DOP, ciabatta
- G** Carpaccio di gambero rosso di Mazara con avocado grigliato 18
Mazara red prawns, grilled avocado, stracciatella cheese, cold-pressed monovarietal olive oil, zucchini, Modena lemon pearls, orange sauce, red pepper
- G L** Frutti di mare al vino bianco 22
Blue mussels, vongole clams, squid, tiger prawns, garlic, chili, white wine, cold-pressed monovarietal olive oil, persillade
- G L** Manzo 23
Beef carpaccio, Parmigiano Reggiano DOP, and fresh arugula
- G** Vitello tonnato 17
Veal roast beef, Grana Padano DOP, tuna sauce: celery, onion, carrot, garlic, capers, arugula, egg, mayonnaise

ZUPPE SOUPS

- G** Zuppa di Toscana invernale 14
Salsiccia - Italian sausage, onion, potato, leek, cream, friarelli, Calabrian 'nduja oil
- V F** Zuppa di zucca con Gorgonzola 14
Muscat pumpkin, Gorgonzola Dolce DOP, stracciatella, potato, onion, wine, broth, cream, crispy flatbread
- G** Zuppa di pesce e frutti di mare 18
Cod fillet, tiger prawns, vongole clams, blue mussels, squid, tomato-fish bisque, cream, farm butter



Zuppa di pesce e frutti di mare

INSALATE SALADS

- C** Insalata Caesar 16
Mini Romaine lettuce, tiger shrimps, Grana Padano DOP, Caesar dressing, crispy bread chips
- G V F** Insalata Caprese calda 16
DOP Buffalo mozzarella, baked Italian tomatoes, Taggia olives, sun-dried tomatoes, capers, basil, chili, cold-pressed monovarietal olive oil
- G L V** Insalata Colorata 10
Fresh seasonal salad mix with carrot, radish, Italian tomatoes, sprouts, pickled onion, red cabbage, zucchini



Insalata Colorata

- Aggiunta: Add-ons:**
- Stracciatella 6
 - Burrata 6
 - Mozzarella di bufala DOP DOP buffalo mozzarella 6
 - Gamberi tigre Tiger shrimps 8

GRIGLIA GRILL



Manzo

- G L** Anatra 17
Duck fillet
- G L** Gamberoni 17
Tiger prawns
- G L** Manzo 23
Beef
- Contorni Side dishes**
- Purè di patate al tartufo nero di San Miniato Mashed potatoes with San Miniato black truffle 6
- Verdure stagionali grigliate Grilled seasonal vegetables 9

La Prima Coperto / La Prima table cover 3,5 / Per visitor - added to the bill
Water and bread basket, olive oil, balsamico

G GLUTEN FREE **L** LACTOSE FREE **V** VEGAN **V F** VEGETARIAN **C** CHICKEN **B** BEEF **P** PORK **S** SEAFOOD **S** SPICY **C** CHEESE

A 10% service charge applies