



Menú Pranzo

La Prima
VANACINN
RISTORANTE - 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

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

TERRA From the LAND

Mezze Maniche al ragù di cinghiale con Manzo 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.

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 Manzo 22
Porcini mushroom risotto, beef, Grana Padano DOP, white wine, onion, farm butter

Ravioli all'anatra con burro allo zaferano e salvia 16
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 17
Prosciutto cotto - Mozzarella Fior di Latte - porcini mushrooms - black San Miniato truffle oil

EXTRAS

Burrata	6
Mozzarella di Bufala Campana DOP	6
Stracciatella	6
Mozzarella Fior di Latte	3
Gorgonzola	3
Grana Padano DOP	3
Goat cheese	3
Taleggio cheese	4
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
Porcini mushrooms	4
Sun-dried tomatoes	3
Green olives	3
Grilled vegetables	3
Assorted wild mushrooms	5
Black San Miniato truffle	3
Capers	2
Red onion	2
Tropea IGP onion	3
Butternut squash	3
Fresh basil	3
Fresh Datterino tomatoes	3
Fresh garlic	2
Fresh arugula	3
Fresh pesto	3
Fresh jalapeño	3
Truffle oil	5

SUGGESTIONS FOR EXTRA TOPPINGS

goat cheese mortadella arugula
truffle oil burrata gorgonzola fresh garlic

stracciatella crudo red onion
mozzarella di bufallo goat cheese cherry tomatoes

green olives red onion fresh garlic
smoked cheese grilled peppers Sun-dried tomatoes

crudo arugula anchovies
assorted wild mushrooms fresh garlic Sun-dried tomatoes

gorgonzola salami piccante chorizo
kirsstomat red onion goat cheese

green olives fresh garlic crudo grilled vegetables
grana padano fresh garlic rohesled olivid

jalapeno fresh garlic arugula
gorgonzola fresh garlic Sun-dried tomatoes

arugula capers Sun-dried tomatoes
stracciatella crudo salame piccante

gorgonzola fresh garlic Sun-dried tomatoes
chorizo Sun-dried tomatoes

mozzarella di bufallo cherry tomatoes goat cheese
Sun-dried tomatoes basil grana padano

garlic Sun-dried tomatoes gorgonzola
mozzarella fior di latte black San Miniato truffel Assorted wild mushrooms

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 17
La Prima sauce - mozzarella fior di latte - salame piccante - jalapeno - arugula

N'duja 20
La Prima sauce - n'duja - stracciatella - fresh basil - olive oil

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 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

A 10% service charge applies

OSTRICHE OYSTERS

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



G Gillardeau "G" Ostrica

CAVALE CAVIAR

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



C 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



O 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



O 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** **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 Manzo** 18
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



O 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



O Insalata Colorata

Aggiunta: Add-ons:

- Stracciatella 6
- Burrata 6
- Mozzarella di bufala DOP DOP buffalo mozzarella 6
- Gamberi tigre Tiger shrimps 8

GRIGLIA GRILL



O 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** 6
Mashed potatoes with San Miniato black truffle
- Verdure stagionali grigliate** 9
Grilled seasonal vegetables

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