La Primula
RISTORANTE

ANTIPASTI

Insalatina tiepida di molluschi e crostacei

15.00 euro

Salmone selvaggio affumicato

15.00 euro

Filetti di sgombro sott'olio con cipolline e capperi

13.00 euro

Prosciutto crudo di San Daniele
(Bagatto)
13.00 euro

Affettato misto
(Salumi della Pedemontana e Crudo di S.Daniele)

13.00 euro

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

La Primula
RISTORANTE

PRIMI

Spaghetti con guanciale di Sauris e pomodoro

11.00 euro

Spaghetti al sugo di pesce

13.00 euro

Tagliatelle ai funghi di bosco

13.00 euro

Zuppa di orzo e fagioli

11.00 euro

Gnocchi con burro e ricotta affumicata
(Ricotta Carnica)

12.00 euro

Gnocchi di patate al ragù

12.00 euro

Gnocchi di patate al pomodoro

12.00 euro

I nostri gnocchi di patate sono fatti nella nostra cucina, le patate sono nostrane e le uova freschissime. Vengono impastati con una tecnica particolare per garantirne la morbidezza.

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

La Primula
RISTORANTE

SECONDI

Trancio di Pesce del giorno alla griglia
Contorni di stagione

20.00 euro

Maialino da latte al forno
Contorni di stagione

18.00 euro

Tagliata di manzo con olio agli aromi
Contorni di stagione

20.00 euro

Ossocollo brasato al vino rosso
Contorni di stagione

18.00 euro

Baccalà alla vicentina con polenta

20.00 euro

Musetto e Brovada

17.00 euro

Insalata verde o mista
6.00 euro

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

La Primula
RISTORANTE

DOLCI

Tarte Tatin:
Torta di mele renette caramellate

6.00 euro

Tiramisù con le Esse di Raveo

6.00 euro

Semifreddo al croccantino
con salsa al cioccolato fondente

6.00 euro

Sorbetto
5.00 euro

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

La Primula
RISTORANTE

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE ALLERGENI
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.