La Primula
RISTORANTE

Menù da Asporto
Venerdì, Sabato e Domenica

Le pietanze vengono consegnate fredde in contenitori monouso da riscaldare secondo le istruzioni fornite

Su tutti i nostri vini a listino ***sconto del 10%***

È possibile acquistare il salmone affumicato di nostra produzione interamente lavorato a mano a tranci e in baffe di diversa pezzatura
PREZZO AL KG: Euro 80

Le prenotazioni vanno effettuate entro e non oltre il giorno precedente la consegna

Il servizio di delivery è disponibile per ordini superiori ai 40€
Le consegne entro i 10 km sono gratuite
Oltre ai 10 km (con limite fino ai 30 km) verrà applicata una maggiorazione di 5€

Restiamo a disposizione per informazioni e prenotazioni al n. ***0434.91005***
oppure al n. ***335.5806696***
info@ristorantelaprimula.it

La Primula
RISTORANTE

Antipasti

Salmone affumicato da Andrea
con burro salato
€ 10,00

Torcione di fegato grasso d'anatra
con composta di mele antiche e pan brioche
€ 14,00

Graten di Pesce
con molluschi e crostacei dell'Adriatico
€ 14,00

La Primula
RISTORANTE

Primi

Zuppa di cipolla e salsiccia nostrana
€ 8,00

Lasagna con erbe di campo
e prosciutto di San Daniele
€ 10,00

Crespelle al radicchio trevisano e gorgonzola
€ 10,00

La Primula
RISTORANTE

Secondi

Brasato di vitello al vino bianco e spezie
Patate gratinate
€ 14,00

Baccalà alla vicentina in bianco
con polenta da grigliare
€ 15,00

Pesce del giorno al cartoccio
con burro alle erbe aromatiche
ed erbe di campo
€ 16,00

La Primula
RISTORANTE

Dolci

Crema catalana con streusel
allo zucchero Muscovado
€ 6,00

Cremoso al cioccolato e caffè
€ 6,00

La Primula
RISTORANTE

Ingredienti

- ***Salmone:***
  Salmone, *pepe, sale, zucchero di canna,buccia di limone naturale, coriandolo,* ***burro***

- ***Fegato Grasso:***
  Fegato grasso d'anatra, sale, pepe, zucchero di canna, ***vino bianco dolce****,* ***latte****, distillato di mele.*
  Nel pan brioche: ***uova****,* ***burro****,* ***farina****, lievito, zucchero, sale,* ***latte****.*

- ***Graten di pesce:***
  Molluschi*,* ***crostacei****, olio evo, sale, pepe****, pancarrè****, aglio, peperoncino****, vino bianco***

- ***Zuppa di cipolle:***
  Cipolla, ***salsiccia****,* ***brodo di pollo****, pomodoro, peperoncino pepe nero, sale****,* ***farina****, olio evo****, burro***

- ***Lasagna d'erbe:***
  Farina, uova, *cipolla, erbe di campo, sale, pepe****, burro, parmigiano****,* ***ricotta****,* ***latte****, prosciutto di San Daniele*

- ***Crespelle al radicchio:***
  Uova, latte, farina, *radicchio trevisano, sale, pepe****, gorgonzola, parmigiano****, alloro****,* ***burro****, olio evo*

- ***Brasato di vitello:***
  Vitello, ***sedano,*** *carota, cipolla, pomodoro, olio evo****, burro, vino bianco,*** *sale, pepe, maizena, spezie (pepe nero,chiodi di garofano, cannella, anice stellato)*
  Nelle patate: patate, ***latte, panna,*** *noce moscata, sale, pepe*

- ***Baccalà:***
  Baccalà, latte, *cipolla,* ***acciughe,*** *aglio, olio evo,* ***farina***
  Nella polenta: farina di mais, sale

- ***Pesce al cartoccio:***
  Pesce, *olio evo****, burro,*** *prezzemolo, aneto, timo, aglio, sale, pepe*
  Nelle erbe di campo: erbe, cipolla, ***burro***

Gli allergeni sono segnalati in ***grassetto***