La Primula
RISTORANTE

Per Iniziare

Cappesante, porro a julienne
e fondo di rapa allo zenzero

€ 27,00

Anemone di calamari e mazzancolle,
con caviale, zenzero e limone

€ 30,00

Tartare di branzino al tartufo bianco

€ 45,00

Lombo di cervo alla brace,
gelèe di prugna e maionese al rafano

€ 24,00

Uovo vegetale
(zucca, cavolfiore e tartufo nero)

€ 24,00

Funghi e terra di bosco con
infuso di porcini e bergamotto

€ 24,00

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

La Primula
RISTORANTE

Primi Piatti

Tagliolini con fasolari e vongole,
salsa al corallo e lattuga di mare
€ 24,00

Risotto d' ostrica affumicata con
salsa ai ricci di mare e trombette nere
(minimo 2 persone)
€ 24,00

Carbonara di lusso al tartufo bianco
€ 55,00

Gnocchi di pane arrostiti con
tartufo nero, caldarroste ed infuso di porcini
€ 23,00

Tortelli di fagianella, salsa alla birra
e senape selvatica
€ 23,00

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

La Primula
RISTORANTE

Pesci

Orata con salsa al rafano
e cavolo nero
€ 36,00

Branzino con salsa al cerfoglio
e crema di pinoli
€ 36,00

Carni

Paletta di vitello, yogurt al rafano,
geleè ai mirtilli rossi e capperi
€ 35,00

Filetto di manzo, scalogno,
salsa al montasio e tartufo nero
€ 35,00

Pancetta di maiale,
la sua riduzione e funghi porcini
€ 35,00

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

La Primula
RISTORANTE

Dolci

Liuk:
gelato alla ricotta, spuma di limone
e polvere alla liquirizia
€ 15,00

Ricordi di Tailandia:
gelato al riso, cialdine di riso croccante,
spuma al cocco e lemongrass
€ 15,00

Millefoglie d'autunno:
sfoglie di zucca, mousse di castagne
e gelato alla camomilla
€ 15,00

Cremoso al cioccolato, rapa rossa e
sorbetto di rabarbaro e lamponi
€ 15,00

Gnocchi dolci di susine con sorbetto alla mandorla,
infuso all' ibisco e geleè allo slivovitz
€ 15,00

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.

1895 Coffee Designers by LAVAZZA

Il rituale degli specialty coffee ***1895 Coffee Designers*** *vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei paesi di origine dei nostri caffè, facendovi conoscere sapori e aromi inaspettati.*

COCOA RELOADED
Specialty Blend
Questo specialty blend 1895 unisce pregiata robusta proveniente dall'India con arabiche selezionate da Brasile e Colombia per offrire un'esperienza completa, caratterizzata da aromi di cioccolato, con note di cannella e scorza d'arancia.
BRASILE: Arabica Naturale COLOMBIA: Arabica Lavata INDIA: Robusta Lavata

EL RONERO
Single Origin
Questa monorigine proveniente da Cuba, cresce tra i 700 e gli 800 metri di altitudine. Prima della tostatura affina per più di 100 giorni in botti utilizzate in precedenza per il Rum. Il profilo in tazza è caratterizzato da sentori di pera, zucchero di canna e cioccolato.
ORIGINE: Cuba SPECIE: Arabica
VARIETA': Catimor PROCESSO: Affinamento in botti di Rum

METODI DI PREPARAZIONE

ESPRESSO (COCOA) *€ 3,00*

MOKA x 2p (COCOA RELOADED - EL RONERO) *€ 10,00*