

EATALY

Prima

Välkommen till Prima, vår italienska osteria, den perfekta platsen att dela både oförglömliga upplevelser och utsökta rätter.

Oavsett om du är här för aperitivo, middag, snacks eller pizza passar alla våra rätter perfekt att dela på!

BRUSCHETTE 2 ST

BRUSCHETTA ACCIUGHE
E STRACCIATELLA · 110

Ugnsrostat hembakat bröd med stracciatella, sardeller
och citronzest

BRUSCHETTA POMODORINI
E CREMA ALL'AGLIO · 110

Ugnsrostat hembakat bröd med rostade tomater och
vitlökskräm

BRUSCHETTA CREMA CARCIOFI
E SPIANATA · 110

Ugnsrostat hembakat bröd med kronärtskockskräm och
kryddig spianatasalami

BRUSCHETTA TOMINO E TARTUFO · 145

Ugnsrostat hembakat bröd med smält tominoost
och tryffel

SMAKA ALLA 4 · 225

TAGLIERI

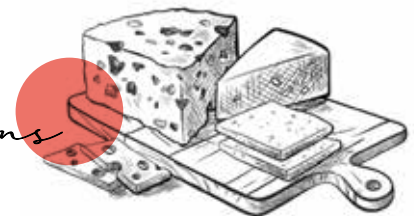
TAGLIERE MISTO · 105

Utvalda ostar och charkuterier från vår
egen Salumeria

GRAN TAGLIERE MISTO · 285

Större bricka med ostar och charkuterier från vår
egen Salumeria

bättre tillsammans



PER INIZIARE / BÖRJA MED

PRIMI

Det finns alltid en till person vid bordet som också vill ha pasta.
Beställ din egen portion eller välj vår *padella*, perfekt för två.



CONCHIGLIONI AL PESTO · 175/305

Färsk conchiglioni pasta med pesto, stracciatella, rostade mandlar och basilika

RIGATONI ALLA NORMA · 185/335

Rigatoni di Gragnano med aubergine, tomatsås och riven saltad ricotta

LASAGNA · 185/335

Traditionell hemlagad lasagne med bolognese

TONNARELLI CACIO E PEPE · 195/340

Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar och Pecorino Romano

TONNARELLO ALLA GRICIA · 205/370

Färsk lång pasta med krämig sås på svartpeppar, Pecorino Romano och guanciale

TAGLIATELLE AL RAGÙ · 205/370

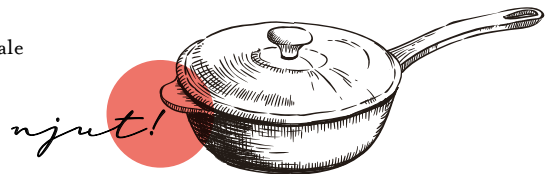
Tagliatelle med bolognese

RIGATONI CARBONARA · 205/370

Rigatoni di Gragnano, guanciale fläsk, Pecorino Romano, ägg och svartpeppar

GNOCCHI ALLA NORCINA · 225/390

Potatisgnocchi med salsiccia, grädde och tryffelsås



PIZZA

Efter att ha jäst i mer än 50 timmar toppas vår pizza med de bästa ingredienserna bit för bit så att de är enkla att äta tillsammans.

MARGHERITA · 145

Plommontomatsås, mozzarella och basilika

DIAVOLA · 185

Plommontomatsås, mozzarella, kryddig salami och basilika

PESTO, BUFALA E PROSCIUTTO · 205

Rostade tomater, buffelmozzarella, parmaskinka lagrad 20 månader och pesto

PER CONTINUARE / FORTSÄTT MED

FATÖL

BIRRA MENABREA 30cl/40cl/50cl 4,8% Ljus Lager	64/82/98
SHIP FULL OF IPA 30cl/40cl/50cl 5,8% Ipa	76/98/118
SLEEPY BULLDOG 30cl/40cl/50cl 4,8% Pale Ale	76/98/118

FLASKÖL

MENABREA 33cl 4,8% Ljus lager	68
MENABREA AMBRATA 33cl 5% Mörk lager	68
PERONI GRAN RISERVA 50cl 6,6% Dubbel malt	98

CIDER

BRISKA DEMI-SEC 33cl 4,5% Halvtorr cider	61
---	----

LÄSK

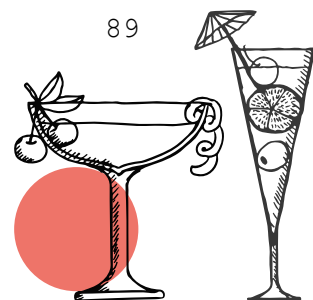
TOSELLI SPUMANTE 12,5cl/75cl	68/245
MENABREA ZERO 33cl	55
MOLECOLA/LIGHT 33cl	32
JUICE: ÄPPLE, APELSIN 27,5cl	35
SAN PELLEGRINO LÄTT KOLSYRAT VATTEN 50cl / 75cl	45/65
SAN PELLEGRINO SODA välj mellan: apelsin, blodapelsin, citron, chinotto. EKO 20cl	42

COCKTAIL

MILANO-TORINO Campari, Punt e Mes, Vermouth	128
BELLINI Prosecco, vit persikapuré	128
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	135
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, soda	135
VETZ SPRITZ Vetz, prosecco, soda, citronzest	135
AMERICANO Campari, Martini, soda	138
GIN & TONIC Gin, San Pellegrino tonic *Med Bombay Sapphire gin 155	142
MOJITO Rum, lime, mynta, soda	148
NEGRONI CLASSICO Campari, söt vermouth, gin *Med Martini Special och Bombay Sapphire gin 155	145
HUGO ST GERMAIN St Germain, prosecco, soda	145
EATALY AMARETTO SOUR Nardini Mandorla, Galliano Amaretto, citron	148

MOCKTAIL

VIRGIN BELLINI Vit persikapuré, toSELLI spumante	89
LIMONATA ALLA PESCA Persikapuré, citron, soda	89
LIMONATA ROSA Hallonpuré, citron, mynta, soda	89



COCKTAIL, BIRRA, BEVANDE / ÖL, COCKTAILS, LÄSK

MOUSSERANDE VINER

LA MARCA PROSECCO Glera – Veneto	125/540
MAXIMUM BRUT TRENTO DOC METODO CLASSICO, FERRARI Chardonnay – Trentino Alto Adige	155/730
ALTA LANGA LIMITED EDITION FONTANAFREDDA Pinot Nero, Chardonnay – Piemonte	155/730

VITA VINER

GRILLO SICILIA DOC, BAGLIO DI GRISI Grillo – Sicilia	125/540
LANGHE CHARDONNAY "SILVER" FONTANAFREDDA Chardonnay – Piemonte	135/600
RIBOLLA GIALLA LE VIGNE DI ZAMÒ Ribolla – Friuli Venezia Giulia	140/640
"MARIN" FONTANAFREDDA Riesling, Nascetta – Piemonte	135/600
ETNA BIANCO CARRANCO Carricante – Sicilia	155/750

ORANGE VIN

RADIKON SLATNIK Chardonnay, Friulano – Friuli Venezia Giulia	165/825
---	---------

RÖDA VINER

PRIMITIVO "I TRATTURI" SAN MARZANO Primitivo – Puglia	125/540
BARBERA "BRICCOTONDO" FONTANAFREDDA Barbera – Piemonte	135/580
LANGHE NEBBIOLO "EBBIO" FONTANAFREDDA Nebbiolo – Piemonte	145/630
BAROLO "SILVER" FONTANAFREDDA Nebbiolo – Piemonte	175/845
ETNA ROSSO CARRANCO Nerello Mascalese – Sicilia	195/920

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO · 105
Savoiardikex, mascarponekräm, kaffe och kakao

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO · 125
Savoiardikex, pistagenötter och mascarpone toppat med hackade pistagenötter

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO 30/38

AMERICANO · 38

CAPPUCCINO · 45

CAFFÈ LATTE · 48

MACCHIATO/DOPPIO · 35/40

Lägg till 20 kr och få en hasselnöt-chokladbit till din kaffe!

DISTILLATI

PRIS PER CL

LIMONCELLO · 25

AMARO MONTENEGRO · 25

GRAPPA NARDINI BIANCA · 30



PER FINIRE / AVSLUTA MED