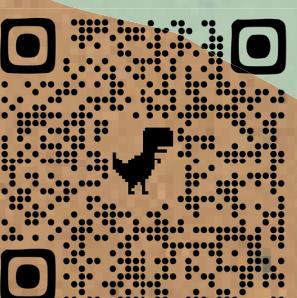


ANTIPASTI

Gnocchi maison frits A partager, mayonnaise au basilic et poivrons piquants	8-
Gnocchi frits sauce smoky cheddar Poitrine salée Maison Garcia, crème de cheddar fumée	9,5-
Arancini à la truffe Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella Fior di Latte, chapelur aux corn-flakes et noisettes	10-
Frittatine ai formaggi ! Croquettes de pâtes au gorgonzola, mozzarella et parmesan, accompagnées de sauce BBQ maison	8,5-
Assiette de jambon de pays Servie avec une focaccia maison	11-
Stracciatella à saucer Servie avec une focaccia, gremolata, poivre, huile d'olive, basilic et noisettes torréfiées	12-
Just Burrata Pappa al pomodoro, tomates cerises confites et pain carasau	10-

SECONDI PIATTI

Ave Caesar Salade romaine, sauce caesar, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn-flakes et panko, œuf parfait, croûtons, grana padano, tomates Datterino, ciboulette	17,5-
Verdure Burrata Salade, légumes marinés, Burrata, pignons de pin et pesto alla genovese	17,5-
Milanaise d'aubergine Aubergine façon escalope Milanaise : farce au pesto, ricotta, mozzarella et origan. Panée et frite, servie avec linguine, sauce tomate et condiment caponata	17,5-
Croque-Monsieur truffe Pain brioche, béchamel à la truffe, jambon aux herbes, mozzarella. Servi avec une salade et un bol de frites	15-
Puccia au Vitello Tonnato Pain à pizza garni de veau coupé en fines tranches, mayonnaise au thon et aux câpres, grana padano, roquette et oignons pickles. Servi avec une salade	18,5-
Carpaccio de boeuf Marinade aux herbes, pesto, grana padano, pignons de pin, légumes marinés, salade et frites maison	18-



SCANNEZ-MOI
(Boissons, actus & traductions)



@ prima.lescolonnes

@ prima.family



PASTA

LE CONSEIL DU CHEF :
AJOUTEZ DU JAMBON AUX HERBES OU DU SPECK POUR 3€
OU UNE BURRATA POUR 5€

Gnocchi alla gricia al forno Gnocchi maison, poitrine de porc grillée, sauce parmesan et poivre, mozzarella, le tout gratiné au four	18-
Tortiglioni all'amatriciana Pancetta et jambon de porc braisées, sauce tomate, pecorino romano, guanciale grillé, grana padano, basilic	19-
Pâtes à la truffe Crème de truffe noire, grana padano, ciboulette, crème	18,5-
Pesto Forever Le vrai pesto alla genovese, cœur de Burrata, pignons de pin, grana padano	18,5-
La lasagne qui déchire Boeuf, châtaigne à saucisse, poitrine de porc salée, spianata romana, sauce tomate, provola fumée, mozzarella	19,5-

DOLCI

Pizzetta tressée, pâte à tartiner Nocciolata	8-
The Tiramisu !!!	8-
Pornstar cookie, servi chaud et moelleux Pistoles de chocolat, noisettes et glace vanille	9-
Panna Cotta Servie avec un confit de fruits exotiques et crumble de coco	8-
Fondant au chocolat Cœur Nocciolata blanche. Servi avec une glace vanille	8-
Café gourmand	8-

NOS GLACES ITALIENNES

Affogato, l'autre café gourmand Glacé vanille, café espresso, praliné et chantilly	8-
Coupe glacée façon brownie Glace vanille, amandes caramélisées, morceaux de brownie maison, sauce chocolat et brisures de cookies	8-
Glace vanille, fraise ou les deux	6-

PIZZE

Primargherita Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, Bufala, basilic, olives Taggiasche	14,5-
Regina Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, olives Taggiasche	16,5-
Tartufata Mozzarella Fior di Latte, champignons, crème de truffe noire, grana padano, ciboulette	18-
Honey moon 5 fromages : mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, pecorino, grana padano, ricotta de brebis, crème, miel épice, amandes grillées, ciboulette	18,5-
Red Hot Chili Biquette 🔥 Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salame piccante, ricotta de brebis, oignons pickles	16,5-
La Napoli fever Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, anchois, tapenade d'olives vertes, ricotta au citron, Bufala, basilic, oignons rouges	18-
La Materazzi Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, speck, Bufala, roquette, grana padano, tomates confites, crème de balsamique et pignons de pin	18,5-
Ô mon cochon Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, champignons, roquette, Burrata, huile d'olive, poivre	18,5-
La Carbonara Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, jaune d'œuf, grana padano, pecorino romano	18-
Bye-Bye American Dream Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, boeuf haché, cheddar affiné, oignons rouges, persil haché	18,5-
Veggie lovers Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, artichauts frits, poivrons, courgettes, pesto rosso, mozzarella di Bufala, crème de balsamique	18,5-
La Reine des truffes Crème de truffe noire, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, grana padano, cœur de Burrata, ciboulette	20-
La Kickasss Mozzarella Fior di Latte, crème de pesto, guanciale, tomates cerises, noisettes, crème ricotta citron, miel et basilic	19-
MENU BAMBINO (POUR LES MOINS DE 12 ANS)	
Pizza jambon mozzarella & 1 glace à l'italienne	12-

Tous nos plats sont faits maison - Prix nets - Service compris