

## ANTIPASTI

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

## SECONDI PIATTI

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



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

## DOLCI

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

## NOS GLACES ITALIENNES

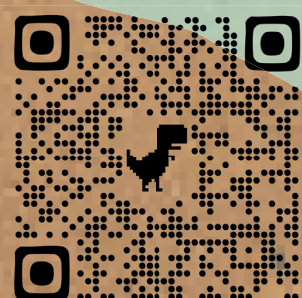
- Affogato, l'autre café gourmand 8-  
Glace vanille, café espresso, praliné et chantilly
- Coupe glacée façon brownie 8-  
Glace vanille, amandes caramélisées, morceaux de brownie maison, sauce chocolat et brisures de cookies
- Glace vanille, fraise ou les deux 6-

## PIZZE

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

### MENU BAMBINO (POUR LES MOINS DE 12 ANS)

- Pizza jambon mozzarella & 1 glace à l'italienne 12-



SCANNEZ-MOI

(Boissons, actus & traductions)



prima.lescolonnes

prima.family

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