Welkom bij PRIMO

Menu 3 gangen 50
inclusief Welkomstprosecco en Limoncello
1 Voorgerecht | 1 Pasta/Hoofdgerecht/Pizza | 1 Dessert
Met 3 wijnarrangement - Aanbevolen door onze sommelier 65

Menu 4 gangen 62
Inclusief Welkomstprosecco en Limoncello
1 Voorgerecht | 1 Pasta | 1 Hoofdgerecht | 1 Dessert
Met 4 wijnarrangement - Aanbevolen door onze sommelier 80

— Antipasti —

Bruschetta Pomodoro e Basilico
Gemaakt met brood (3 dagen natuurlijk rijzen) met kerstomaatjes uit Napoli en basilicum.
Voor 1 persoon | 7,5
Extra Burrata +6

Burrata e Friarielli
Verse Burrata uit Puglia geserveerd met friarielli uit Napels (raapstelen) en Pane Carasau (typisch brood uit Sardinië) | 17

Carpaccio di Bresaola e Limone
Bresaola carpaccio van geselecteerd Italiaanse vlees geserveerd met rucola, buffel ricotta uit Napoli en Grana Padano vlokken |18

Insalata di Polipo con Patate e Fagiolini
Octopus geserveerd met Nederlands aardappelen, sperziebonen, dilleolie en citrusgel |18

Insalata Caprese
Rucola met buffel mozzarella uit Napoli, kerstomaatjes, huisgemaakte pesto en basilicum | 16

— Primi —

Spaghetti Gamberi e Limone
Verse spaghetti met garnalen, courgette en citroenzeste | 19

Spaghetti alla Carbonara
Verse spaghetti, Umbrische guanciale en biologische Pecorino Romano kaas uit Roma | 18

Cannelloni Ricotta e Spinaci
Verse pasta uit de oven, gevulde met ricotta kaas en spinazie in tomatensaus en Grana Padano kaas | 18

Gnocchi alla Sorrentina
Aardappelgnocchi met Italiaanse tomatensaus, “Fior di Latte” mozzarella, basilicum en Grana Padano kaas | 18

Paccheri all’Arrabbiata
Verse pasta, Italiaanse tomatensaus en Peperoncino italiano (chilipeper). Veganistisch | 16

Heeft u een allergie? Laat het ons weten, zodat wij onze keuken kunnen waarschuwen

— Secondi —

Tonno alla Siciliana
Tonijnfilets geserveerd met Nederlands aardappelen, gegrilde Napolitaanse paprika, Taggiasca-olijven, dilleolie en citrusgel | 24

Lombata di manzo con Rucola e Grana
Ribeye van eerste keuze (medium rood) geserveerd met rucola en Grana Padano-vlokken | 26

Scaloppina al Limone
Kalfslapjes geserveerd met citroencrème. Bijgerecht van Italiaanse groenten | 23

Polpette della Nonna
Gehaktballetjes van Oma, geserveerd met Napolitaanse tomatensaus
Bijgerecht van Italiaanse groenten | 18

Parmigiana di Melanzane
Aubergine, Italiaanse tomatensaus, Fior di Latte mozzarella, Grana Padano kaas en basilicum
Verkrijgbaar veganistisch | 17

— Pizza —

Ook glutenvrij

Margherita
Met San Marzano tomaten, “Fior di Latte” mozzarella en basilicum | 12 Extra Burrata +5,5

Marinara
Met San Marzano tomaten, oregano en knoflook. Veganistisch | 10

Tonno
Met tonijn, ui, “Fior di Latte” mozzarella en San Marzano tomaten | 18

Parmigiana
Met aubergines, San Marzano tomaten, Grana Padano kaas en “Fior di Latte” mozzarella | 18

Parma
“Fior di Latte” mozzarella, kerstomaatjes, rucola, Prosciutto di Parma en Grana Padano | 20

Mortadella e Pistacchio
Met Mortadella Bologna, Pistachio, Burrata uit Puglia en “Fior di Latte” mozzarella | 22

Friarielli
“Fior di Latte” mozzarella, friarielli uit Napels (raapstelen) en basilicum | 20

— Dessert van de dag —

Desserts worden elke dag bereid in onze LAB patisserie (Bussumerstraat 51).
Alle desserts worden begeleid door geserveerd met ijs. Prijs op aanvraag

Nagerechten altijd beschikbaar:
Sgroppino • Sgroppino alcol vrij • Affogato al Caffè • Affogato all’Amaretto • Affogato al Baileys

---

MENU KINDEREN *alleen geschikt voor kinderen tot 12 jaar* | 16€
1 Pizza Margherita of Pasta met tomatensaus | 1 Frisdrank | 1 ijsbal

---

Vegetarisch