



MENU

INVERNO 2023

ESPLORA I SAPORI E LASCIATI TRASPORTARE
NELLA FAVOLA! SE IL NOSTRO VIAGGIO NEL
PAESE DELLE MERAVIGLIE TI HA
CONQUISTATO, CONDIVIDI LA TUA
ESPERIENZA GASTRONOMICA SU INSTAGRAM
TAGGANDO **@PRIMITAGLI**



f



www.primitagli.it

T. 088 288 2459

W. 331 801 2530

origami

ANTIPASTI

FRITTELLE DI ZUCCHINE (2pz) con salsa di caciocavallo	5,00
UOVO 64° con fondata di parmigiano e tartufo	6,50
POLPETTE FRITTE (160g) su crema di zucca	5,00
INSALATA ALCOLICA	4,50
misticanza, datterino giallo, cipolla rossa, finocchio e gin vaporizzato	
CAESAR SALAD.....	5,00
tagliata di pollo scottata (130g), spinacino, pomodori e salsa caesar	

PRIMI PIATTI

TROCCOLO AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO E RAPE	7,00
RAVIOLI CON GUAZZETTO DI NORCIA, CACIOCavallo e piselli	8,00
SPAGHETTO DEL LAGO CON TARTARE DI PODOLICA, CROCCANTE DI TARALLO, CIPOLLA CARAMELLATA E COLATURA DI DATTERINO GIALLO.....	8,00
RIGATONI ALLA CARBONARA CON SAKE E POLPO.....	8,50
FUSILLONE CON FRITTO DI ZUCCHINE, FONDUTA DI PROVOLA E COZZE	8,00



SECONDI PIATTI

POLLO FRITTO (3pz) in crosta di cornflakes e salsa agrodolce.....	7,00
BOMBETTE DI MARTINA (5pz) e spinacino spadellato.....	7,00
POLPO (150g) e crema di tarallo.....	9,00
CAPOCOLLO (200g) alla mugnaia.....	7,00
AGNELLO SAMBUCATO (250g) con patate e funghi	9,00

CONTORNI

CARCIOFI CON IL TAPPO (2pz)	5,00
FUNGHI CARDONCELLI (200g) alla birra.....	5,00
PEPERONI (200g) alla carrettiera	4,00
SPONSALI GRIGLIATI con pomodorino.....	4,50
RAPE SPADELLATE (250g).....	4,50

VEGAN CORNER

BURGER DI VERDURE (150g)	4,50
CROCHETTE DI SPINACI (2pz) con pomodori e rucola	5,00
LASAGNA ALLE RAPE (350g).....	7,00
PARMIGIANA DI MELANZANE(350g)	6,00



PANINI DI CARNE

ALICE	7,00
porchetta nostrana, crema cacio e pepe, burratina e olio al pistacchio	
LA REGINA DI CUORI	7,00
polpette al sugo, spinaci e pecorino DOP	
IL CAPPELLAIO MATTO	7,00
muscisca, brie, rape di Minervino, salsa messicana e sbriciolata di tarallo	
IL BRUCALIFFO	7,00
salsiccia affumicata, gruviera, iceberg, cipolla, pomodori e salsa tartara	
LA CHIAVE D'ORO	8,00
bombette di martina franca, funghi cardoncelli e mousse di gorgonzola	

PANINI CON SALUMI

IL BIANCONIGLIO	5,00
capocollo di Picerno, caciocavallo di Putignano, crema di melanzane, pomodoro secco e rice croccanti	
LO STREGATTO	5,00
salame felino, vellutata di ceci, formaggio brie, verdure grill e arachidi pralinate	
LA ROSA ROSSA	5,00
prosciutto crudo, crema di pomodoro, provolone DOP, zucchine alla pavredd e cipolla caramellata	
IL CASTELLO DI CARTE	5,00
guanciale croccante, pecorino a scaglie, crema alla carbonara e chips croccanti	
LA POZIONE MAGICA	6,00
filetto di maiale, crema di rape, stracciatella di bufala e datterino giallo	

