

PRIMO
restaurant in lecce



Antipasti

Parmigiana melanzana, pomodoro e besciamella al grano arso	14,00
Animelle all'arancia, gamberi rossi di Gallipoli* crudi ed erbe aromatiche	14,00
Porcino che non sei altro! porcini, pera in osmosi di melanzana e sfoglie di zucca	15,00
Sgombro* marinato ai profumi di limone bruciato e cavolfiore	14,00
Finocchio arrosto e suo jus fonduta di stracchinato, sedano rapa	14,00

Primi

Risotto Carnaroli, caramello di peperone, alloro allo stracchinato e burro affumicato	16,00
Pasta al pomodoro spaghettoni Benedetto Cavalieri, datterino giallo,origano e peperoncino	15,00
Fusilloni Gentile alla crema di ceci, scampi e liquirizia	17,00
Ravioli dal ripieno liquido di cozze rape, colatura di alici e peperoncino	16,00
Gnocchetti ai ricci di mare, bianco di mandorla e caffè	22,00

Secondi

Filetto di maialino nero, burro di mele e nocciole	23,00
Orata di mare e cardoncelli carota pestanaca, pompelmo caramellato	25,00
Filetto di Podolica, barbabietola arrosto e sambuca	26,00
Ricciola alle polveri di pizzaiola e mandarino	25,00

Special Dish

Turcinieddhi glassati alla birra con marmellata di cipolla all' arancia, critimi in tempura e infuso di luppolo	24,00
---	-------

si consiglia in abbinamento

La Bianca di Birra Moretti 33cl	5,00
---------------------------------	------

Dolci

Biscotto morbido alle castagne, zucca e cremoso al limone	9,00
Spumone semifreddo alla mandorla, meringa alla nocciola, cioccolato e Strega	9,00
Ganache morbida all' arancia e cioccolato e cialda al caffè	9,00
Tartelletta 2.0 cioccolato bianco tostato, cristalli di sale e more	9,00
Contrasti cuore caldo al cioccolato bianco e liquirizia, galetto al rosmarino	9,00
Piccola pasticceria	4,00

'Primo'...per sei

Vi racconteremo l' essenza di Primo attraverso un percorso di sei creazioni

60,00

'Primo'...per otto

Vi racconteremo l' essenza di Primo attraverso un percorso di otto creazioni

80,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Si prega, in ogni caso, di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari: latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, soia, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, molluschi, pesce e crostacei.