



PRIMO

OSTERIA

Chef Pietro Adragna

Via Castelnuovo di porto, 4 - Ponte Milvio

06 95582995 - 339 7577548

primopontemilvio@gmail.com - [@osteriaprimo](#)



MENÙ

NÉ CARNE NÉ PESCE

Uovo croccante in pochè, parmigiano e tartufo	13
Tempura di verdure di stagione, maionese al basilico e salsa agrodolce	13
Gnocchi di verza riccia, formaggio di capra, crema di cipolla rossa caramellata e tartufo	12
Radicchio, parmigiano, miele, arancia, pane	13

CRUDI

Gamberi rossi di Mazara del Vallo	5
Ostriche. Secondo disponibilità	4.5
Scampi. Secondo disponibilità	5
Plateau di crudi di mare	25
Il nostro mare "crudo". Mix di antipasti e crudi di mare	50
Tartare di tonno, semifreddo al guacamole, maionese al wasabi, pomodorini bruciati e menta	16
Tartare di salmone, mango, caprino, asparagi e cioccolato bianco	15
Ceviche di ombrina rossa, latte di cocco, lime, cipolla rossa in agrodolce, nachos	15
Battuto di "Duchessa di Wolf", stracciatella di bufala, perlage di tartufo e zabaione alle nocciole	15

TAPAS

Tempura di seppie e gamberi con maionese all'aglio	10
Bignè salati alla parmigiana di melanzane	8
Pane "cunzato" con le vongole	9
Olandese alle nocciole, croccante al caramello, gambero rosso di Mazara del Vallo, polvere di limone candito	10

TATAKI

Tataki di ricciola, finocchi, olive, arance e ristretto di sedano e zenzero	19
Tataki di salmone, yogurt, teryaki, verza croccante alla scapece, tuorlo d'uovo marinato	17



PASTA FRESCA

- Busiate trapanesi, gamberi, pistacchio e asparagi 17
- Doppio tagliolino di seppia, ajo, ojo e bottarga 17
- Bottoncini con la nostra catalana di gamberi di Mozara 19

PASTA SECCA

- Sua maestà, la Carbonara. Spaghettone, guanciale Amatriciano, pecorino Romano, uova "Galline Felici" 13
- Maniche all'Amatriciana 12
- Maccheroncino alla Gricia di polpo 13

RISO

- Riso "Mera5" al salto allo zafferano, spuma al parmigiano 12
- Il nostro risotto agli scampi. Risotto al pomodoro, spuma, crudo e polvere di scampo 18



BASSA TEMPERATURA

Filetto di "Valdostana" alla Wellington, carote e rape	22
Coscia di pollo ripiena in crepinette, scampi, spinaci e albicocche	19
Pancia di maialino da latte, pak choi, senape, rabarbaro, patate e limone	17
Polpo croccante, insalatina baby, pan brioche, cipolla, wasabi	18
Millefoglie di rombo e patate	20
Cotoletta di tonno, melanzane, pomodorini infornati, maionese al basilico	19

DOLCEZZE

Sferamisù	9
Banana, arachidi e caramello salato	9
Lo stecco di Primo. Cocco, basilico, passion fruit	9
Lampone, cioccolato bianco, Champagne	9
Omaggio alla zia Giò. Gelo di melone 2022	9
Pistacchio, Guanaja 70%	9



ALL'INIZIO DEL MENU

Tutti i lievitati serviti sulle nostre tavole sono autoprodotti.

Le uova che utilizziamo in tutte le preparazioni provengono dall'allevamento "Galline Felici".

L'olio con cui vengono condite le nostre pietanze è un olio biologico, siciliano, l'olio di Villa Immacolatella, Trapani.

Il sale, sia grosso che fino, sia i cristalli che i fiori di sale che utilizziamo, provengono dalle saline di Mothia, Trapani, sale italiano, raccolto a mano.

LE DEGUSTAZIONI

3 portate (a scelta tra percorso di mare e percorso di terra)	30
5 portate (a scelta tra percorso di mare e percorso di terra)	45
7 portate (seguendo la fantasia dello chef)	60