PRIMA bohème

SCANNEZ-MOI
(Boissons, actus & traductions)

ANTIPASTI

Gnocchi maison frits 7,5-
Mayonnaise au basilic et poivrons piquants

Gnocchi frits sauce smoky cheddar 8-
Poitrine salée "Maison Garcia", crème de cheddar fumée

Just Burrata 9,5-
Caponata de tomates, amandes grillées, basilic et pain carasau

Arancini à la truffe 9,5-
Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella Fior di Latte, chapelure aux corn-flakes et noisettes

Frittatine ai formaggi ! 7,5-
Croquettes de pâtes au gorgonzola, mozzarella et parmesan, accompagnées de sauce BBQ maison

Croque-Monsieur truffe 10-
Pain brioché, béchamel à la truffe, jambon aux herbes, mozzarella

Planche aperitivo 18-
1/2 croque truffe, arancini à la truffe, mozzarella di Bufala et pesto, jambon cru, pesto rosso, focaccia, fromage Bronzone

Stracciatella à saucer 11-
Servie avec une focaccia, gremolata, poivre, huile d'olive, basilic et noisettes torréfiées

Tartare de Saumon 12-
Marinade à la noix de coco, gingembre et citron vert, sésame noir. Pain carasau

Secreto de cochon mariné, sauce BBQ 13-
Cuit en basse température puis snacké, servi slicé avec pommes allumettes et sauce BBQ.

SECONDI PIATTI

Ave Caesar 16,5-
Salade romaine, sauce caesar, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn-flakes et panko, œuf dur, croûtons, grana padano, tomates Datterino, ciboulette

Prima bowl 21-
Salade de quinoa et boulgour, vinaigrette passion. Saumon frais mariné au citron vert, gingembre et coco. avocat, chou rouge, mangue et sésame noir

Secreto de porc sauce BBQ 18,5-
Mariné, puis cuit en basse température. Servi avec des frites maison, salade et Sauce BBQ

Prima Burger 18,5-
Pain brioché, boeuf maturé de Galice, sauce smoky cheddar, mayonnaise aux poivrons piquants, oignons confits, salade romaine, poitrine salée, frites et salade

Carpaccio de boeuf 16,5-
Rond de gite tranché finement, grana padano, pesto alla genovese, pignons de pin, légumes marinés, frites maison et salade

PASTA & CO

Pesto forever 💜 17,5-
Le vrai pesto alla genovese, coeur de Burrata, pignons de pin, grana padano

Pâtes à la truffe 💜 16-
Crème de truffe noire, crème, grana padano, ciboulette

Salade de pâtes au pesto rosso et Burrata (servie froide) 15,5-
Pesto de tomates confites et amandes, olives Taggiasche, crumble de parmesan, grana padano, roquette, courgettes marinées, pickles d'oignons et Burrata

Poulpe grillé & gnocchi maison 25-
Tentacule de poulpe grillée à la plancha, zeste de citron et paprika. Le tout servi avec des gnocchi poêlés, olives, oignons cébette et tomates cerises

💜 CONSEIL DU CHEF, AJOUTEZ DU JAMBON AUX HERBES OU DU SPECK POUR 3- OU UNE BURRATA POUR 5-

MENU BAMBINO (POUR LES MOINS DE 12 ANS)

Pizza jambon mozzarella ou Pâtes au jambon & 1 boule de glace 11-

Audi Toulouse

PIZZE

Primargherita 13,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, Bufala, basilic, olives Taggiasche

Regina 15,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, olives Taggiasche

Tartufata 16,5-
Mozzarella Fior di Latte, champignons, crème de truffe noire, grana padano, ciboulette

La Materazzi 18-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, speck, Bufala, crème de balsamique, roquette, grana padano, tomates confites et pignons de pin

Honey moon 18-
5 fromages : mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, pecorino, grana padano, ricotta de brebis, crème, miel épicé, amandes grillées, ciboulette

Red Hot Chili Biquette 🔥 15,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salame piccante, ricotta de brebis, oignons pickles, ciboulette

Ô mon cochon 17,5-
Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, champignons, roquette, Burrata, poivre, huile d'olive

La Carbonara 16,5-
Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, jaune d'oeuf, parmesan, pecorino romano

Pistacchio 18-
Mozzarella Fior di Latte, crème, mortadelle, pesto de pistache, pistaches concassées, coeur de Burrata

La Maradona 17,5-
Tomates San Marzano DOP, anchois, tomates cerises confites, coeur de Burrata, olives, basilic, origan, sauge, câpres, zestes de citron

Pulled Beef 17,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, pulled beef, cheddar affiné, oignons au balsamique, sauce smoky cheddar

La Reine des truffes 19-
Crème de truffe noire, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, grana padano, coeur de Burrata, ciboulette

Fabrice Zucchini 17,5-
Pesto de courgette, mozzarella Fior di Latte, courgettes, coeur de Burrata, tomates cerises, basilic, pignons de pin, grana padano

DOLCI

Pizzetta tressée, pâte à tartiner Nutella 7-

The Tiramisu !!! 7-

Panna cotta 7-
Brunoise de mangue, passion et crumble de coco

Pornstar cookie, servi chaud et moelleux 8-
Pistoles de chocolat, noisettes et ganache chocolat blanc

Café gourmand 8-

Prosecco gourmand 10-

Sunday bloody Sunday 8-
Glace fraise, coulis de fruits rouges, fruits frais et copeaux de chocolat

Coupe glacée façon snickers 8-
Glace vanille, snickers maison, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, streusel cacao et chantilly

Faco Sunday 8-
Glace vanille, caramel au beurre salé, amandes et brisures de cookies

Glaces 6-
Glace vanille, fraise ou les deux

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