

## FÖRDRINKAR

**BELLINI** Persika juice och likör toppad med iskall prosecco - 125.-

**APEROL SPRITZ** Törstsläckaren i alla väder - 125.-

**NEGRONI** Den lätt bittra Italienska klassikern - 149.-

**ZENZERO** En uppfriskande drink med färsk ingefära, fläder, gin och citron - 149.-

**MOCKTAIL** - 55.- (Bartenders choice)

**PROSECCO** - 100.-

## MENU DEGUSTAZIONE

*Antipasti*

### **GAMBERI AGLIO E OLIO**

Vitlök och chili fräst scampi med focciabröd. (3)  
*Garlic and chilli scampi with focaccia bread.*

*Primi*

### **TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO**

Pastaknyten fyllda med ricotta och pecorino slungad med vitryffelsmör. (2,4,7,10)  
*Filled pasta with ricotta and pecorino tossed with white truffle butter.*

*Secondi*

### **ENTRECOTE**

Grillad entrecote toppad med ruccola och ricotta salata. (7)  
*Grilled entrecote topped with arugula and ricotta salata.*

*Formaggio*

### **FORMAGGIO**

Variation av italienska ostar med fikonmarmelad och kex. (2,7)  
*variation of Italian cheeses with fig marmalade and biscuits.*

*Dolce*

### **MERINGATA**

Choklad gelato med italiensk maräng.  
*Chocolate gelato with Italian meringue*

ITALIENSK AVSMAKNINGSMENY

FÖR 2 PERSONER 850 SEK



— FOLLOW US ON —

INSTAGRAM

#primooofficial  
instagram.com/primooofficial

FACEBOOK

primociaociao  
facebook.com/primociaociao

DAL 1859  
**BIRRA  
MORETTI**  
MORE Italian

SOUNDS OF  
SENSES & PASSIONS



# ANTIPASTI

- VÄLJ OCH KOMBINERA FRITT -

## GAMBERI AGLIO E OLIO

Vitlök och chili fräst scampi med focciabröd. (3) 135.-  
*Garlic and chilli scampi with focaccia bread.*

## CARPACCIO DI MANZO CLASSICO

Tuntskivad oxfilé toppad med hyvlad parmesan och ruccola. (7) 165.-  
*Thin Sliced beef fillet topped with planed parmesan and arugula.*

## CALAMARI FRITTI CON MIONESE LIMONE

Friterad bläckfisk med majonnäs. (2,4,8) 125.-  
*Fried squid with mayonnaise.*

## BURRATA CON POMODORINI

Burrata med tomater. (7) 135.-  
*Burrata with tomatoes.*

## TAGLIERE DI SALUMI

Italiensk charkuteribricka.  
Rekommenderas för 2 pers - 300.-

*Italian Meat Tray.*  
Recommended for 2 pers

## ALLERGI GUIDE

(1) Selleri (2) Gluten  
(3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk  
(6) Lupin (7) Mjölk/Mjölkeprotein  
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter  
(11) Sesamfrö (12) Sojaböner (13) Suveldioxid  
Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar  
information om några rätter innehåller ovanliga  
ingredienser. Vänligen meddela oss om vi bör ta hänsyn  
till några andra allergier/specialkost innan vi  
förbereder ert menyal.



# SECONDI



## LA PASTA

### SPAGHETTI ALLA GRIGIA CON PISTACCHIO

Primos variation på klassiker pasta alla grigia. Stekt griskind rikligt med pecorino och pistage slungas med spaghetti. (2,7,10) 195.-

*Primo's variation on classic pasta all grigia. Fried pork loin with pecorino and pistachio tossed with spaghetti.*

### RISOTTO FRUTTI DU MARE

Risotto med havetsläckerheter. (3,5,8) 220.-  
*Risotto with sea delights.*

### ARRABBIATA CON SALSICCIA

Rigatoni med en het tomatås och stekt pikant salsiccia toppad med Nduja marscapone. (2,7) 195.-

*Rigatoni with spicy tomato sauce and pan fried salsiccia topped with Nduja marscapone.*

### TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO

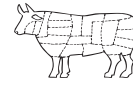
Pastaknyten fyllda med ricotta och pecorino slungad med vittryffelsmör. (2,4,7,10) 200.-

*Filled pasta with ricotta and pecorino tossed with white truffle butter.*

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Chilli och vitlöksfrästa hjärtmuslor slungad med spaghetti. (2,8) 210.-

*Chilli and garlic fried vongole tossed with spaghetti.*



## K Ö T T

### GALLETTO ARROSTITO

Ugnsrostad vårkyckling med rosmarin och citronsås.  
*Oven roasted chicken with rosemary and lemon sauce.*  
(9) 250.-

### ENTRECOTE

Grillad entrecote toppad med ruccola och ricotta salata.  
*Grilled entrecote topped with arugula and ricotta salata.*  
(7) 320.-

### SCALOPPINA AL LIMONE

Enkel panerad kalvfile med citronsås.  
*Simple veal filet with lemon sauce.*  
(2,7) 270.-

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Double panerad kalvfile med toppad med ruccolasallad och parmesan.

*Veal with topped with arugula salad and parmesan.*  
(2,4,7) 280.-



## F I S K

### TONNO INCROSTA DI PISTACCHIO

Pistage sotad tonfiskfilé med apelsinsås.  
*Pistachio sautéed tuna fillet with orange sauce.*  
(5,10) 275.-

## CONTORNI

### PATATE FRITTE

Pommes frites med pecorino ost.  
*French fries with parsley salt.*

### INSALATA MISTA

*Blandad sallad  
Mixed salad*

### SPINACI AL BURRO

Smörstekt spenat toppad med parmesan. (7)  
*Buttered spinach topped with parmesan.*

Extra contorni 50.-

1 CONTORNI  
INGÅR  
INCLUDES 1  
CONTORNI

PIZZA DEL  
GIORNO  
fråga servitör

# PIZZA

GOLDEN TASTE



## PESCE

### NAPOLETANA

San marzano tomat, mozzarella, kapis, sardeller, vitlök, oliver. 150.- (2,5)  
*San Marzano tomatoes, mozzarella, capers, sardines, garlic, olives.*

### GAMBERI

San marzano tomat, stracciatella, jätteräkor, husets marinerade kronärtskocka, piccadilly tomat, rucolapesto. 174.- (2,3,7)  
*San Marzano tomatoes, stracciatella, scampi, house marinated artichoke, Piccadilly tomatoes, arugula pesto.*

### GAMBERI LIMONE

Fior Di Latte, scampi, citronskivor, rucolapesto, pecorino. 174.- (2,3,7)  
*Fior Di Latte, Scampi, lemon wheel, arugula pesto, pecorino.*



## CARNE

### CAPRICCIOSA

San marzano tomat, fior di latte DOP, prosciutto cotto riserva, säsongens svamp. 149.- (2,7)  
*San marzano tomatos, fior di latte DOP, prosciutto cotto riserva, fresh mushrooms.*

### PROSCIUTTO PARMIGIANO

San marzano tomat, fior di latte DOP, stracciatella, prosciutto di Norcia, parmigiano reggiano, rucolapesto, sesamfrön. 174.- (2,7,11)  
*San Marzano tomatos, fior di latte DOP, stracciatella, prosciutto di Norcia, parmigiano reggiano, rucola pesto, sesame seeds.*

### MAFIOSO

San marzano tomat, fior di latte DOP, nduja (het korvpastej från Calabrien), spianata calabra. 152.- (2,7)  
*San Marzano tomatos, fior di latte DOP, nduja (hot sausage patties from Calabria), Spianata Calabria.*

### CIAO CIAO SPECIALE

San marzano tomat, fior di latte DOP, carne salata (torkat nötkött), vårlök, rucola, parmigiano reggiano. 164.- (2,7)  
*San Marzano tomatos, fior di latte DOP, carne salata (dried beef), spring onion, arugula, parmigiano reggiano.*



## VEGETARIANA

### MARGHERITA

San marzano tomat, fior di latte DOP, basilika, toppat med extra virgine olivolja. 145.- (2,7)  
*San Marzano tomatoes, fior di latte DOP basil, with extra virgin olive oil.*

### MARGHERITA EXTRA

San marzano tomat, buffelmozzarella DOP, basilika, parmigiano reggiano, toppat med extra virgine olivolja. 150.- (2,7)  
*DOP buffalo mozzarella, basil, parmigiano reggiano, with extra virgin olive oil.*

### VERDURE

San marzano tomat, fior di latte DOP, grillad spetspaprika, grillad zucchini, grillad aubergine, säsongens svamp, vitlök och basilika. 163.- (2,7)  
*San Marzano tomatoes, fior di latte DOP, grilled lace peppers, grilled zucchini, grilled eggplant, seasonal mushrooms, garlic and basil.*

### PECORINO

San marzano tomat, fior di latte DOP, husets marinerade kronärtskocka, pecorino romano DOP, rucola, toppat med extra virgine olivolja. 155.- (2,7)  
*San Marzano tomatoes, fior di latte DOP, house marinated artichoke, Pecorino Romano DOP, arugula, with extra virgin olive oil.*

### FARFALLA

Pizza med vikta kanter fylld med Salsiccia och vedugnsbakade potatis skivor. I mittendelen finner du tomatsås, Buffelmozzarella, Parmegiano och prosciutto di parma. 160.- (2,7)  
*Pizza with folded edges filled with Salsiccia and wood-oven baked potato slices. In the middle section you will find tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmegiano and prosciutto di Parma.*

### SICILIANA

Aubergin, buffelmozzarella. Toppad med rucola, pecorino romano och rökt alpskinka. 160.- (2,7)  
*Aubergine, buffalo mozzarella. Topped with rucola, pecorino romano and smoked alpskinka.*

### CALZONE RIPIENO

Ricotta, kokt skinka och salami toppad med tomatsås, mozzarella och parmegiano. 155.- (2,7)  
*Ricotta, cooked ham and salami topped with tomato sauce, mozzarella and parmegiano. (baked).*

### SALSICCIA

Buffelmozzarella med salsiccia, vedugns rostad paprika toppad med parmesan. 155.- (2,7)  
*Buffalo mozzarella with salsiccia, vedugns roasted peppers topped with parmesan.*

### SFILATINO

Pizza-baguette fylld med mozzarella och zucchini toppad med tomat, parmaskinka, parmesan, olivolja och rucola. 170.- (2,7)  
*Pizza-baguette with mozzarella and zucchini topped with tomatoes, parma ham, parmesan, olive oil and rucola.*

ALLERGI GUIDE

- (1) Selleri (2) Gluten
- (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk
- (6) Lapin (7) Mjölke/Mjälkprotein
- (8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
- (11) Sesamfrö (12) Sojaböror (13) Svaveloxid

Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar information om några rätter innehåller ovanliga ingredienser. Vänligen meddela oss om vi bör ta hänsyn till några andra allergier/specialkost innan vi förbereder ert menyval.



SOME OTHER  
SOUNDS

R/W WINE  
CHAMPAGNE  
COCKTAIL  
BEER  
SODA · WATER



## MOUSSERANDE

### ARCOBELLO PROSECCO TREVISO

Druvor: 100 % Glera GEOGRAFI  
Vingårdarna ligger i Treviso provinsen i nordöstra Italien  
Karakteristik: Fina bubblor med en druv- och  
ursprungstypisk doft. Fruktig med toner av tropiska  
frukter och citrus med en bra syra.  
G 98.- / F 510.-

### TATTINGER BRUT RÉSERVE

Tattinger Brut Réserve is made from 40 % Chardonnay,  
35% Pinot Noir and 25% Pinot Meunier, using perfectly  
matured grapes harvested from over 35 different  
vineyards. This subtle blend results in a light, elegant  
and balanced champagne.  
G 130.- / F 695.-

### BV LAMBRUSCO ROSSO

Druvor: 60% Lambrusco Marani &  
40% Lambrusco Maestri  
Intensiv doft med toner av röda bär.  
Fräsch & harmonisk.  
G 95.- / F 390.-



## ROSÈ

### ROSA DEI FRATI

Ursprung: Italien, Lombardiet, Ca dei Frati  
Druvor: Negroamaro  
Ett elegant, pärlande vin med toner av röda frukter  
och rosenblad med en viss druvstötta i avslutet.  
G 115.- / F 470.-



## VITT

### PRIMO BIANCO MINIMI

Ursprung: Veneto, Minini Druva: Chardonnay.  
Husets vita är både publikt och  
stilfullt. G 95.- / F 370.-



### PIEVALTA VERDICCHIO BARONE PIZZINI, MARCHE

Ursprung: Italien, Region: Marche Druva: 100% Verdicchio  
Knappt medelfyllig, druvtypisk smak med friska toner av citrus och gröna äpplen.  
Aromatisk profilerad stil med liten fetma och fruktig finish. G 120.- / F 470.-

### CANTINA BOLZANO PINOT GRIGIO DOC

Ursprung: Alto Adige  
Druva: Pinot Grigio  
Smaken är behaglig och mjuk med en härlig syra  
som ger ett balanserat vin.  
G 115.- / F 450.-

### ALBIZZIA CHARDONNAY DI TOSCANA

Ursprung: Italien Toscana,  
Druvor: Chardonnay  
Medelstor, koncentrerad smak i fräsch och  
frisk stil med inslag av mineral. Frapperande lång,  
sirlig eftersmak med läcker struktur samt  
diskret örtighet.  
G 115.- / F 450.-

### PAXA SAUVIGNON BLANC IGT

Ursprung: Italien, Region: Veneto, Distrikt: Colli Orientali  
Druvor: Sauvignon Blanc  
Medelstor, frisk, torr aromatisk smak av krusbär, nässlor,  
svartvinbärsblad, mineral, örter och grapefrukt.  
G 110.- / F 430.-

### PINOT BIANCO DELLAGO

Ursprung: South Tyrol,  
Druvor: Pinot Bianco/Weissburgunder  
Dofter av Golden Delicious äpplen, päron  
och vita persikor, melon, ananas och pomaceous frukt.  
G 125.- / F 475.-



R Ö T T

#### **PRIMO ROSSO LA FRANCESCO**

Ursprung: Italien, Region: Abruzzo, Druva: Montepulciano  
Lätt, bärigt rödvin med snyggt inslag av frukt.  
Publikt och elegant!. G 95.- / F 370.-

#### **RENATO RATTI, BAROLO MARCENASCO**

Ursprung: Italien, Region: Piemonte, Druva: 100% Nebbiolo.  
Drygt medelfyllig, aromatisk och läckert definierad Barolo  
med ungdomligt markerade tanniner, generös och  
rik körsbärsfrukt med fina syror. F 920.-

#### **VOLPETTO CHIANTI RISERVA**

Druvor: 100% Sangiovese Region: Toscana  
Volpetto Chianti Riserva har en mycket  
koncentrerad doft och smak. Välstrukturerad och fyllig,  
tanninerna är väl integrerade och ger ett jämnt, men ändå  
komplex vin med en djup intensitet av frukt och en kraftfull.  
G 115.- / F 470.-

#### **ARISTOCRATICO APPASSIMENTO**

Druvor: 100% Primitivo Region: Apulien  
Fyllig och rik med mogen, syltig frukt.  
Djupt mörklila med en stor doft av mogna plommon och russin.  
Koncentrerad, fyllig sammetslen och mjuk smak med inslag av  
torkade fikon, kryddor och tobak. G 110.- / F 430.-

#### **SUD NEGROAMARO SALENTO IGT**

Ursprung: Italien, Region: Apulien, Druvor: Negroamaro  
Medelfyllig, balanserad läcker smak av mörka bär, torkad frukt,  
örter, kryddor och diskreta toner av fat samt en angenäm torr  
eftersmak av mörk choklad. G 115.- / F 470.-

#### **ARISTOCRATICO VALPOLICELLA RIPASSO**

Druvor: 70% corvina, 20% corvinone, 10% rondinella  
Region: Venetien. Rubinröd färg med inslag av röda bär och  
vanilj. Medelfyllig harmonisk, rund och sammetslen smak med  
balanserad syra. G 125.-/F 475.-

#### **CANNONAU DI SARDEGNA**

Druvor: Cannonau Region: Sardinien  
sor, pomerans, choklad, sandelträ och vitpeppar.  
G 110.-/F 430.-

#### **RONCHEDONE VINO ROSSO**

Druva: Marzemino, Sangiovese & Cabernet Sauvignon.  
Region: Lombardiet  
Välbalanserad och utvecklad smak med bra koncentration och  
längd. Inslag av fat och mörka bär. Serveringsförslag: Utmärkt till  
olika typer av köttretter, till vilt och fågel, samt till de flesta ostar.  
G 145.- / F 565.-

#### **RENATO RATTI NEBBIOLO**

Druva: 100% Nebbiolo.  
Region: Piemonte ligger i nordvästra Italien  
Stram men samtidigt generös med karaktäristiska toner av  
jordgubbar och hallon. Viss körsbärsfruktig smak med tydliga men  
mogna tanniner, pigg syra och fint slut med integrerad fatighet  
och uppiggande mineralton.  
G 136.- / F 530.-

#### **TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI TOSCANA IGT**

Ursprung: Italien, Region: Toscana  
Druvor: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%,  
Cabernet Franc 10% och Sangiovese 10%.  
Medelstor, fruktig smak med inslag av röda och mörka bär med  
kryddor, fat, tobak, mocka, mineral och svarta vinbär. Vinet har  
frisk, välbalanserad syra och runda markanta och saftiga tan-  
niner samt lång, kryddig eftersmak med toner  
av tobak och örter. F 580.-

#### **ARISTOCRATICO AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

Druvor: 70% corvina, 20% corvinone, 10% rondinella  
Region: Venetien. Fyllig med intensiv körsbärssmak samt  
inslag av vinbär, choklad, kryddor. Mjuk, elegant och perfekt  
balanserad med runda mjuka och mogna tanniner  
och härligt frukt driven. F 695.-

#### **PININO BRUNELLO DI MONTALCINO, TOSCANA**

Ursprung: Italien, Region: Toscana, Druvor: 100 % Sangiovese.  
Fylligt med aromer av svarta vinbär och plommon.  
Elegant med silkiga tanniner och toner av kryddigt ekfat i  
avslutningen. F 820.-

#### **TERRE DI KAMA NERO D'AVOLA**

EKO

Ursprung: Italien, Region: Sicilien Druva: 100% Nero d'Avola.  
Terre di Kama Nero D'Avola är packad med röda bär och röd  
frukt. Vinet har en bra struktur med mjuka tanniner.  
G 110.- / F 430.-

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO**

Ursprung: Italien, Region: Toscana Druva: 100 % Sangiovese.  
Fyllig, balanserad och varm smak med en elegant tanninstruk-  
tur och inslag av björnbär, körsbär och ek.  
F 1120.-



L Ä S K , V A T T E N  
& A L K O H O L F R I T T

Coca Cola	38.-
Coca Cola Zero	38.-
Fanta	38.-
Sprite	38.-
San Pellegrino Limonata	38.-
San Pellegrino Aranciata	38.-
San Pellegrino Arancia Rossa	38.-
Purezza liten	39.-
Purezza Stor	45.-
Juice (Äpple/Apelsin)	34.-
Jacobs Creek Rött Vin	45.-
Jacobs Creek Vitt Vin	45.-
Tourtell Öl	44.-
Lussory Non alcoholic sparkling wine	47.-

Ö L

- BIRRA MORETTI** Birra Moretti är idag Italiens mest druckna öl. Lätt humledoft och välbalanserad smak med inslag av malt.  
Typ: lager. ABV: 4,6%. Färg: ljus.  
Storlek: 40 cl. 68.- 25 cl. 48.-
- SLEEPY BULLDOG** Komplex malt- och humlearomatisk doft med tydlig exotisk fruktighet. Markerad beska med maltrostade toner och lång fruktig eftersmak.  
Typ: pale ale. ABV: 4,8%. Färg: mörk roströd.  
Storlek: 40 cl. 76.- 25 cl. 57.-
- A SHIP FULL OF IPA** Även om dess styrka kan vara närmare en traditionell IPA av gamla skolan är smaken allt annat än det. Amarillo-, Cascade- och Galaxyhumle ger en full palett av tropiska dofter.  
Typ: IPA. ABV: 5,8%. Färg: bärnsten. Storlek: 40 cl. 82.-
- MELLERUDS** Ljus klassik pilsner.  
**EKOLOGISK** Typ: lager. ABV: 4,5%. Färg: bärnsten. Storlek: 33 cl. 68.-
- TAIL OF A WHALE** brygd som en tysk veteöl med 55% vetemalt blir smaken humlearomatisk med en lätt balanserad maltighet med en låg behaglig beska. Den tydliga humlearomen härstammar från den exklusiva aromahumlen Citra, vilket ger sitt uttryck i en aromatiskt citrus- och grapefruktaktig ton.  
Typ: Veteölshybrid. ABV: 4,8%. Färg: ljus.  
Storlek: 33 cl. 72.-
- WISBY STOUT** Maltig, nyanserad smak med inslag av torkad frukt, kavring, mörk sirap, kaffe, kakao och lakrits. till rätter av mörkt kött, eller till smakrika rätter med svamp.  
Typ: Stout ABV: 5%. Färg: svart. Storlek: 33 cl. 78.-
- ASTRAKAN FLÄDER ÄPPLE** Fruktig, blommig doft med inslag av fläder och gröna äpplen.  
Typ: cider. ABV: 4,5%. Färg: ljus. Storlek: 33 cl. 64.-
- LA GRADISCA** En perfekt balans mellan blommiga noter och doften av humle, malt och honung.  
Typ: Lager. ABV: 5,2%. Färg: ljus. Storlek: 33 cl. 69.-
- 