

FÖRDRINKAR

BACI LIMONE - Beefeater limoncello, citron, socker, basilika - 149.-

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

APEROL SPRITZ Törstsläckaren i alla väder - 125.-

NEGRONI Den lätt bittra Italienska klassikern - 155.-

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

MOCKTAIL - 55.- (Bartenders choice)

PROSECCO - 98.-

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasti

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine varvad med tomatsås, mozzarella, basilika. (2)
Eggplant with tomato sauce, mozzarella, basil.

Primi

TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO

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

Secondi

ENTRECOTE CON PORCINI

Grillad entrecote toppad med rödvinsky och stekt karl-johansvamp.
Grilled entrecote topped with red wine sauce and fried porcini.

Formaggio

FORMAGGIO

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

Dolce

TIRAMISU

Klassik tiramisu.

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 -

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine varvad med tomatsås, mozzarella, basilika. (2) 135.-
Eggplant with tomato sauce, mozzarella, basil.

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI

Tuntskivad oxfilé toppad med karl-johansvamp emulsion. (4) 165.-
Thinly sliced beef fillet topped with porcini emulsion.

CALAMARI FRITTI CON SALSAMARINARA

Friterad bläckfisk med marinarasås. (2,4,8) 125.-
Fried squid with marinara sauce.

BURRATA CON LA PERA

Burrata med inlagda päron och rostade valnötter. (7,10) 135.-
Burrata with pickled pears and roasted walnuts.

SUPPLI'

Två kroketter fyllda med köttragu och pecorino ost. (2,4) 135.-
Two croquettes stuffed with meat stew and pecorino cheese.

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) Mjölke/Mjölkeprotein
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
(11) Sesamfrö (12) Sojabönor (13) Svaveldioxid
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

ORECCHIETTE AL RAGU DI ANATRA

Orecchiette pasta slungad med ankragu. (2,7) 200.-
Orecchiette pasta tossed with duckragu.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risotto med karl-johansvamp. (7) 230.-
Risotto with porcini.

LUMACHINE ALLA CARBONARA

Lumachine slungad med stekt griskind, ägg, pecorino och parmesan. (2,7) 195.-
Classic carbonara.

TORTELLI CACIO E PEPE BURRO TARTUFO

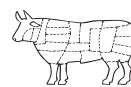
Pastaknyten fyllda med ricotta och pecorino slungad med vittryffelsmör. (2,4,7,10) 200.-
Filled pasta with ricotta and pecorino tossed with white truffle butter.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Chilli och vitlöksfrästa hjärtmusslor slungad med spaghetti. (2,8) 210.-
Chilli and garlic fried vongole tossed with spaghetti.

CASARECCIA ALLA BOLOGNESE

Casareccia med bolognese. (1,2,7) 210.-
Casareccia with bolognese ragu.



KÖTT

OSSOBUCO

Långkok på kalvlägg.
Braised veal chop.
(1,2) 260.-

ENTRECOTE CON PORCINI

Grillad entrecote toppad med rödvinsky och stekt karl-johansvamp.
Grilled entrecote topped with red wine sauce and fried porcini. 330.-

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Enkel panerad kalvfile med parmaskinka och salvia i en vitvinsås.
Simple veal filet with parma ham, salvia and white wine sauce. (2,7) 280.-

COSTATA D'AGNELLO

Ungsrostad lamrostbiff med pistagenötter och auberginecreme.
lamb roast beef with pistachios and eggplant cream. (7,10) 290.-



FISK

SPIGOLA CON PEPERONATA AL LIMONE

Stekt havsaborre toppad med paprika och citronsås.
Fried sea bass topped with bell peppers and lemon sauce.
(5) 285.-

CONTORNI

BROCCOLI AL PESTO DI PREZZEMOLO

Stekt broccoli med persiljapesto (10).
Fried broccoli with parsley pesto.

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, sardins, 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.*

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
Karakär: 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

Taittinger 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.-



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.-

KELLEREI BOZEN SAUVIGNON BLANC DOC

Ursprung: Italien, Region: Alto Adige, Distrikt: Colli Orientali
Druvor: Sauvignon Blanc
Medelstor, frisk, torr aromatisk smak av krusbär, nässlor,
svartvinbärsblad, mineral, örter och grapefrukt.
G 125.- / F 470.-

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 130.-/F 490.-

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.-