

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

VITELLO TONNATO

Tunt skivad kalvrostbiff toppad med tonfiskröra. (4,5)
Thin sliced veal roast beef with tunamelt.

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

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 -

VITELLO TONNATO

Tunt skivad kalvrostbiff toppad med tonfiskröra. (4,5) 125.-
Thin sliced veal roast beef with tunamelt.

ARANCINI CACIO E PEPE

Friterad ricotta med pecorino och svartpeppar. (2,4,7) 115.-
Fried ricotta with pecorino and black pepper.

CALAMARI FRITTI CON MIONESE LIMONE

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

MELANZANE ALLA PARMIGGIANA

Gratinerad aubergine varvad med tomatås och parmesan. (2,7) 125.-
Gratinated eggplant with tomato sauce and parmesan.

BURRATA CON POMODORINI

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

CARPACCIO CON PORCINI E TARTUFO

Tunt skuren oxfilé med karl-johan svamp, tryffelmajonäs toppad
med mangoldskott och rostade hasselnötter.
*Thinly cut beef fillet with fellow johan mushroom, truffle mayonnaise topped
with mangoled sprouts and roasted hazelnuts.*
(4,7,10) 165.-

TAGLIERE PER L`APERITIVO

En träbräda med utsökta delikatesser.
Rekommenderas för 2 pers - 300.-

A wooden board with exquisite delicacies.
Recommended for 2 pers

ALLERGI GUIDE

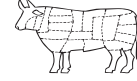
(1) Selleri (2) Gluten
(3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk
(6) Lupin (7) Mjölle/Mjölleprotein
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
(11) Sesamfrö (12) Sojaböror (13) Svaveloxid
Vi välkomnar förfrågningar från gäster som önskar
information om några rätter innehåller ovanliga
ingredienser. Vänligen meddela oss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



SECONDI



L A P A S T A



K Ö T T

1 CONTORNI
INGÅR
INCLUDES 1
CONTORNI

TAGLIATELLE RAGU ALLA MOMENT

Bolognese som görs ala minute slungad med tagliatelle.
Bolognese prepared ala minute tossed with tagliatelle.
(1,2,4,7) 210.-

ARRABBIATA CON SALSICCIA

Rigatoni med en het tomatsås 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.

RISOTTO CON PORCINI

Risotto med karl-johan svamp och vittryffelsmör.
Risotto with porcini mushrooms and white truffle butter.
(4,7) 220.-

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

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

SPAGHETTI ALLA BUSARA

Skaldjursfond, scampi och tomater slungad med spaghetti. (2,3) 210.-
Shellfishstock, scampi and tomatoes tossed with spaghetti.

BUCATINI AL AMATRICIANA

Stekt griskind med tomatsås, karameliserad lök och rikligt med pecorino ost, slungad med bucatini. (1,2,4,7) 215.-
Panfried porkcheak with tomato sauce, carmalised onion and pecorino cheese tossed with bucatini.

GALLETTO ARROSTITO

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

OSSOBUCO

Italiensk klassiker långkok på kalvlägg med tomat, selleri och morötter. (1,2) 285.-
Italian classic braised veal shank with tomato, selleri and carrots

ENTRECOTE

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

SCALOPINI CON PORCINI

Panerad kalvrostbiff med karl-johan svamp. (2) 270.-
Panfried veal with porcini mushrooms.



F I S K

INVOLTINI DI SPIGOLA CON VONGOLE

Havsabborre rullad fylld med kapis och oliver toppad med vongolesky (5,8) 295.-
Grouper filled with caprice, olives and vongole.

CONTORNI

PATATE FRITTE

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

CAPONATA

Italiensk ratatouille.
Italian ratatouille.

CAVOLETTI

Grillad brysselkål
brussels sprouts

SPINACI AL BURRO

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

Extra contorni 50.-



VEGETARIANA

MARGHERITA 100.- (2,7)
Mozzarella, basilika.
Mozzarella, fresh basil

MARGHERITA SPECIAL 105.- (2,7)
Buffelmozzarella, basilika, reggiano.
Buffalo mozzarella, basil, parmesan.

FUNGHI 110.- (2,7)
Mozzarella, champinjoner.
Mozzarella, fresh button mushroom.

POMODORINI 115.- (2,7)
Mozzarella, piccadilly tomater från Sicilien, basilika.
Mozzarella, Piccadilly tomatoes from Sicily, basil.

RUCOLA 110.- (2,7)
Mozzarella, rucola, extra virgin olivolja, flingsalt.
Mozzarella, arugula, extra virgin olive oil, salt flakes.

ISABEL 133.- (2,7)
Mozzarella, grillad paprika, aubergine och zucchini,
piccadilly tomater från Sicilien, champinjoner, vitlök, basilika.
Mozzarella, grilled pepper, grilled zucchini, grilled aubergine, fresh tomato, button mushroom, fresh garlic, fresh basil.

PECORINO 133.- (2,7)
Mozzarella rucola, rostade pinjenötter, marinerade
kronärtskockor, pecorino
Mozzarella, rucola, roasted pine nuts, grilled artichoke, shaved pecorino.

QUATTRO FORMAGGI 130.- (2,7)
Mozzarella, reggiano, gorgonzola, chevré.
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Chevré.



CARNE

VESUVIO 111.- (2,7)
Mozzarella, kokt skinka.
Mozzarella, boiled ham.

CAPRICCIOSA 114.- (2,3,7)
Mozzarella, kokt skinka, champinjoner.
Mozzarella, boiled ham, fresh button mushrooms.

BUSSOLA 115.- (2,3,7)
Mozzarella, kokt skinka, räkor.
Mozzarella, boiled ham, shrimps.

PRIMO 122.- (2,3,7)
Mozzarella, kokt skinka, räkor, champinjoner.
Mozzarella, boiled ham, shrimps, button mushrooms.

CACCIATORE 122.- (2,7)
Mozzarella, salami sopressa (mild salami)
grillad paprika, champinjoner.
Mozzarella, Italian salami, grilled pepper, button mushrooms.

MAFIOSO 130.- (2,7)
Mozzarella, stark salami, piccadilly
tomater från Sicilien, rödlök, feferoni, chiliolja.
*Mozzarella, spicy salami
Piccadilly tomatoes from Sicily, red onion,
feferoni, chili oil.*

QUATTRO STAGIONI 130.-
Mozzarella, blåmusslor (krav),
kokt skinka, räkor, marinerad
kronärtskocka, oliver.
*Mozzarella, blue mussels (required)
cooked ham, shrimp, marinated
artichokes, olives.*

SALSICCIA 135.- (2,7)
Mozzarella, salsiccia (italiensk korv),
grillad paprika, rucola, rödlök, timjan,
basilika, svartpeppar.
*Mozzarella cheese, salsiccia (Italian sausage),
grilled peppers, arugula, red onion, thyme,
basil, black pepper.*

CIAO CIAO SPECIALE 142.- (2,7,10)
Mozzarella, reggiano, bresaola, purjolök,
rostade pinjenötter, rucola.
*Mozzarella, parmesan, bresaola, leek,
roasted pine nuts, rucola.*

PIZZA

GOLDEN TASTE

BIANCO

FRESCO 129 kr (2,7)
Mozzarella, rödlök, pecorino,
piccadilly tomater från Sicilien, rucola,
extra virgin olivolja.
*Mozzarella, red onion, pecorino ,
Piccadilly tomatoes from Sicily, arugula ,
extra virgin olive oil.*

CORLEONE 134.- (2,7)
Mozzarella, bresaola, rucola,
piccadilly tomater från Sicilien,
reggiano.
*Mozzarella, bresaola, arugula ,
Piccadilly tomatoes from Sicily,
reggiano.*

PROSCIUTTO PARMIGIANO 155.- (2,7)
Mozzarella, burrata, reggiano, prosciutto, rucola.
*Mozzarella, burrata, reggiano,
prosciutto, arugula.*

AL POLLO 142.- (2,7,10)
Mozzarella, baby spenat, grillad paprika,
rödlök, kyckling, rostade pinjenötter, chevré.
*Mozzarella, spinach leaves, grilled pepper,
red onion, chicken, roasted pine nuts, Chevré.*

MEZZA LUNA 143.- (2,7)
(Halvinbakad)
Inbakad - Mozzarella, prosciutto,
öppen - Mozzarella, prosciutto, rucola,
extra virgin olivolja, flingsalt .
*The folded part: Mozzarella, prosciutto.
Other half: Mozzarella, prosciutto, rucola,
olive oil, sea salt.*

ANTI PASTI 143.- (2,7)
Mozzarella, stark salami, bresaola,
prosciutto, taleggio, purjolök, oliver, basilika.
*Mozzarella, Italian spicy salami, bresaola,
prosciutto, taleggio, red onion, Kalamata olives,
fresh basil.*

CALZONE 116.- (2,7)
(Inbakad) Mozzarella, kokt skinka.
(Folded) Mozzarella, boiled ham.

BAMBINO 89.- (2,7)
(Barnpizza) Mozzarella, kokt skinka.
(Kids pizza) Mozzarella, boiled ham.

ALLERGI GUIDE

- (1) Selleri (2) Gluten
(3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk
(6) Lupin (7) Mjölle/Mjälkprotein
(8) Blötdjur (9) Senap (10) Nötter
(11) Sesamfrö (12) Sojaböner (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.



Glutenfri alternativ
på Pizza finns,
vänligen fråga personalen!!



PESCE

MARINARA 121.- (2,3,7,8)

Mozzarella, blåmusslor (krav) räkor. Mozzarella, sardeller, kapris, oliver.
Mozzarella, fresh blue Mozzarella, anchovy, capers, olives.
mussels (krav), shrimps.

NAPOLITANA 121.- (2,5,7)

COZZE 155.- (2,3,7,8)

Mozzarella, scampi, blåmusslor (krav), hackad persilja, vitlök, kammusslor.
Mozzarella, prawns, blue mussels, parsley, fresh garlic, scallops.

GAMBERO 149.- (2,3,7)

Buffelmozzarella, scampi, piccadilly tomaten från Sicilien, marinerade kronärtskockor, pesto.
Buffalo mozzarella, prawns, piccadilly tomatoes from Sicily, marinated artichokes, pesto.

FRUTTI DI MARE 166.- (2,3,7,8)

Buffelmozzarella, picadeli tomaten, blåmusslor (krav), scampi, räkor, bläckfiskringar, hackad persilja, vitlök, kammusslor.
Buffalo mozzarella, picadeli tomaten, mussels (requirements), scampi, prawns, squid rings, chopped parsley, garlic, scallops.



SOME OTHER SOUNDS

SODA · WATER
BEER
CHAMPAGNE
COCKTAIL
R/W WINE



MOUSSERANDE

ARCOBELLO PROSECCO TREVISO

Druvor: 100 % Glera GEOGRAFI
Vingårdarna ligger i Treviso provinsen i nordöstra Italien
Karaktär: 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.-

BV LAMBRUSCO ROSSO

Druvor: 60% Lambrusco Marani &
40% Lamrusco 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 druvstötma 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.-

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. 64.-
- 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.-
- 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.-
- MELLERUDS** Ljus klassik pilsner.
EKOLOGISK Typ: lager. ABV: 4,5%. Färg: bärnsten. Storlek: 33 cl. 68.-
- 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: 33 cl. 69.-
- WISBY OAKED PORTER** Markerad doft av mörkrostad malt med inslag av choklad, kaffe och vanilj. Fyllig kropp med välbalanserad maltsötma och humlebeska. Lång tydlig eftersmak av mörk choklad, torkade fikon och vanilj från fat.
Typ: fatlagrad porter. ABV: 8,5%. Färg: svart. Storlek: 33 cl. 95.-
- ASTRAKAN FLÄDER ÄPPLE** Fruktig, blommig doft med inslag av fläder och gröna äpplen.
Typ: cider. ABV: 4,5%. Färg: ljus. Storlek: 33 cl. 64.-
- 