



PRIMO

O S T E R I A

Scopri il gusto della cucina italiana
e romana a Ponte Milvio.

Ambiente perfetto, ideale per cene romantiche
e per pranzi o cene aziendali.

Dove siamo - Via Castelnuovo di Porto 4 00191 Roma
Telefono +39 06 9558 2995 - Cellulare +39 339 757 7548
Email primopontemilvio@gmail.com



IL NOSTRO MENU'

Ricordi della tradizione romana e siciliana, con influenze di esperienze, viaggi e suggestioni, con alla base prodotti di prima qualità. Questi sono gli ingredienti della nostra cucina, una cucina sincera che nasce dai ricordi dello chef Pietro Adragna e dei suoi collaboratori Fabio Piccolo e Federico Zandri.

Con questo menù vogliamo comunicare la nostra idea di cucina e ristorazione, incentrata sulla condivisione e sul ricordo dei sapori tradizionali, dei prodotti che caratterizzano il nostro territorio.

La nostra Carta non è suddivisa classicamente per antipasti, primi e secondi, ma per metodi di cottura e preparazione. Un menu che propone stagionalmente novità, seguendo la rotazione naturale dei prodotti che la terra ed il mare ci offrono. mantenendo alcuni capi saldi che ci accompagnano da sempre e si migliorano nel corso del tempo.

QUALITA' E TERRITORIO

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 e che viene servito al tavolo è un olio biologico, artigianale, che viene cambiato a seconda del produttore proposto ad ogni menu.

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.

Dove siamo - Via Castelnuovo di Porto 4 00191 Roma
Telefono +39 06 9558 2995 - Cellulare +39 339 757 7548
Email primopontemilvio@gmail.com



LE DEGUSTAZIONI

3 portate

(percorso di mare, terra o percorso misto, seguendo la fantasia dello chef)

35 euro

5 portate

(percorso di mare, terra o percorso misto, seguendo la fantasia dello chef)

50 euro

7 portate

(percorso misto mare e terra, seguendo la fantasia dello chef)

65 euro

Assaggini.

Mix di assaggini dal menù

35 euro

ABBINAMENTO VINO

3 calici - 20 euro

5 calici - 35 euro



NE CARNE NE PESCE

Millefoglie di patate, funghi e porri, formaggio di capra e tartufo

14 euro

Cotoletta di zucca, cipolla caramellata, maionese alla senape

13 euro

Tempura di verdure di stagione, maionese al basilico

13 euro

LE UOVA

Un gioiello è per sempre. Uovo croccante in pochè, parmigiano e tartufo

14 euro

L'uovo "in trippa". Uovo in camicia, salsa al pomodoro, mentuccia romana e pecorino

12 euro

T COME TAPAS (ma anche come Tradizione)

Come il supplì alla Romana. Riso al salto al pomodoro, ragù di rigaglie di pollo, spuma di fiordilatte

11 euro

Croccante di fagioli con le cotiche. Un classico della tradizione romana in versione croccante

10 euro

Sarde o alici allinguate, maionese al lime. Frittura di alici o sarde, secondo il pescato

12 euro



CRUDI

Battuto di scampi, mela verde, arancia e ravanelli

17 euro

Tartare di pescato locale, finocchi, olive e mandarino

16 euro

Battuto di manzo, stracciatella di bufala, zabaione salato al cappero

16 euro

PASTA RIPIENA

Caramelle di “pasta con le sarde”. Sfoglia al finocchietto, ripieno di sarde, pane, uvetta, pinoli, finocchietto, prezzemolo

16 euro

Ravioli alla Vaccinara. Sfoglia al cacao ripiena di coda alla vaccinara, fondente al parmigiano e demi glace

16 euro

PASTA FRESCA

Busiate Trapanesi gamberi, pistacchio e mandorle tostate

17 euro

Gnocchetti alla Gricia di polpo

15 euro

PASTA SECCA

Sua Maestà, la Carbonara. Spaghettono Lagano, guanciale amatriciano Sano, pecorino romano, uova bio

12 euro

Eresia. L'Amatriciana di casa mia

12 euro



BASSA TEMPERATURA

Filetto di manzo alla Wellington, carote e finocchi

21 euro

Coscia di pollo farcita, scampi, spinaci, uva e crema di patate al limone

18 euro

Manzo tonnato. Tataki di manzo marinato, crema di tonno e patate, maionese al capperi, salsa verde, demi glace

18 euro

Polpo, panbrioche, maionese al wasabi, crema di cipolla caramellata, salsa teryaki

18 euro

Sgombro alla "Beccafico", crema di zucca al marsala e polvere di agrumi canditi.

Sgombro marinato e cotto cbt, pane, pinoli, uvetta, cipolla e prezzemolo

15 euro

Calamaro ripieno, cime di rapa, provola affumicata e patate

18 euro

I CONTORNI

Chiedi al nostro personale di sala i contorni del giorno, saremo a tua completa disposizione

6 euro

**Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimenti di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. Ce852/2004.*

*** Per intolleranze o allergie rivolgetevi al nostro personale di sala, che cercherà di soddisfare le vostre esigenze.*



DOLCEZZE

Sferamisù. Tiramisù al Marsala al sifone, all'interno di una sfera di cioccolato
fondente che viene sciolta al tavolo

9 euro

Banana, arachidi e caramello salato. Semifreddo banana e arachidi, caramello
salato, arachidi croccanti

9 euro

Meringa, castagne, cachi e tartufo. Semifreddo al cachi, crumble di castagne,
crema di marroni e glassa al cachi, meringhe e tartufo fresco

9 euro

Il nostro Magnum al cocco. Namelaka cioccolato bianco e cocco, cuore al cocco,
glassa fondente

9 euro

Bangkok – Trapani. Arancina di riso dolce cotto nel latte di cocco, cardamomo,
vaniglia e limone, cuore di mango

9 euro

GRAPPE E VINI DOLCI

DISTILLERIE FRANCOLI

GRAPPA BIANCA MOSCATO E BRACHETTO 9 euro

GRAPPA BARRICATA MOSCATA E BRACHETTO 9 euro

CASK- CHERRY/PORTO/BAROLO 12 euro

GRAPPA RISERVA "SINGLE BARREL" BOTTI DA PORTO SIBONA 12 euro

LIQUORI ARTIGIANALI SICILIANI

A seconda della produzione stagionale

8 euro

WHISKEY E RUM

Secondo disponibilità ed assortimento

10 euro