

Il Ristorante La Pritona offre ai suoi graditi clienti piatti cucinati al momento e preparati con materie prime fresche e di qualità.

La preparazione richiede quindi il tempo necessario per una preparazione curata, attenta al dettaglio e al gusto.

Certi della vostra comprensione, vi diamo il benvenuto e vi auguriamo
Buon Appetito!



Gentile cliente,

Se hai allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che ti fornirà tutte le informazioni sugli alimenti che possono provocare allergie o intolleranze.

Dear guest,

If you suffer from food allergies or intolerances you are asked to report it to our staff which will supply you information about foods containing allergic substances.

MENU' DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Il menu degustazione si intende per tutti i commensali

The tasting menu is intended for all table components

Antipasto, Primo, Secondo e Contorno a scelta dello Chef

MENU' DI CARNE

(Meat menu)

€ 25,00

MENU' DI PESCE

(Fish menu)

€ 30,00

Crudità La Pritona

€ 40,00

Piatto unico di pesce di otto diverse preparazioni

(Crudités La Pritona- eight different fish seasonings)

Piatto unico Bimbi

€ 10,00

(Penne al ragù/pomodoro + Svizzera di manzo + patate arrosto)

(One dish child menu)

Coperto (Service)

€ 2,00

ANTIPASTI DI CARNE

Taglierino della tradizione

(Traditional mixed cold cuts)..... € 8,00

Polpette di squacquerone e fichi caramellati

(Meatballs with squacquerone cheese and caramelized figs)..... € 10,00

Tortino al Parmigiano Reggiano 30 mesi con crema di porcini

(30 month-Parmigiano Reggiano pie on mushroom cream)..... € 10,00

Tartare di Fassona su zabaione al sangiovese

(Fassona meat tartare on Sangiovese Zabaglione)..... € 12,00

ANTIPASTI DI PESCE

Tartare di palamita

(Tuna fish tartare)..... € 10,00

Scampì in salsa rosa

(Clams in homemade cocktail sauce)..... € 12,00

Polipo alla griglia su crema di patate

(Grilled octopus on potato cream)..... € 12,00

Spiedini di capesante con guanciaie e prugne

(Scallop skewers with cheek lard and plums)..... € 12,00

Degustazione di 4 antipasti

(4 Appetizer tasting)..... € 16,00

PRIMI DI CARNE

<i>Tagliatelle al ragù</i>	€ 8,00
<i>Cappelletti al ragù</i>	€ 10,00
<i>Strozzapreti con ragù bianco di Castrato e crema di parmigiano reggiano</i> <i>(Strozzapreti with mutton ragout and parmesan cream)</i>	€ 12,00
<i>Gnocchi di mascarpone in sugo d'anatra</i> <i>(Mascarpone cheese Gnocchi with duck ragout)</i>	€ 12,00

PRIMI DI PESCE

<i>Tortelli di burrata con tartare di alici e pomodori secchi</i> <i>(Burrata raviolis with anchovies tartare and sun-dried tomatoes)</i>	€ 12,00
<i>Passatelli con vongole veraci sgusciate</i> <i>(Passatelli with shelled clams)</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti alla chitarra con scampi e carciofi</i> <i>(Spaghetti with prawns and artichokes)</i>	€ 14,00
<i>Risotto alle mazzancolle e zucca</i> <i>(Carnaroli Az. Ferron Riserva dello Chef)</i> <i>(Prawns and pumkin Risotto - Carnaroli Az. Ferron Riserva dello Chef variety)</i>	€ 14,00

SECONDI DI CARNE

Coniglio in porchetta con purè

(Spiced roasted rabbit).....€ 12,00

Scaloppa di vitello con carciofi alla menta

(Lamb escalope with mint-scented artichokes).....€ 12,00

Tagliata di Fassona piemontese e speck con contorni

(Fassona beef big skewer with smoked ham and vegetables).....€ 18,00

Filetto di Cervo, castagne e funghi porcini

(Venison fillet with chestnuts and porcini mushrooms)€ 20,00

Gran Tagliere

(salumi, formaggi, piadina, confettura e giardiniera)

(Selected cold cuts, cheese, piadina, jam and pickled vegetables)€ 24,00

SECONDI DI PESCE

“L’azzurro nel piatto”

Alici, sarde e sgombro in 3 marinature diverse

(Anchovies, sardines and mackerel in 3 different marinades).....€ 14,00

Mazzancolle croccanti con maionese al mango

(Crispy king prawns on mango mayonnaise).....€ 15,00

Trancio di spigola al forno in crosta di mandorle su crema di spinaci

(Baked steak seabass in almond crust on spinach cream).....€ 15,00

Frittura di pesce nostrano

(Mixed local fried fish).....€ 16,00

Grigliata di pesce

(Fish BBQ)€ 18,00

CONTORNI

Insalata

(Salad) € 4,00

Cipolline in agrodolce

(Onions in sweet and sour sauce)..... € 4,00

Patate arrosto

(Roasted potatoes) € 4,00

Radicchio trevigiano al forno

(Baked Trevisano radicchio) € 4,00

DESSERT

Semifreddo ai tre cioccolati

(Three chocolates semi-frozen).....€ 6,00

Cheesecake alla vaniglia e salsa mou

(Vanille and mou mousse cheesecake).....€ 6,00

“Ravioli al pomodoro”

(“Tomato raviolis”).....€ 6,00

Mascarpone con scaglie di cioccolato

(Mascarpone cheese with chocolate flakes)€ 6,00

CANTINA

Vini rossi:

<i>Sangiovese Celli ¼ L</i>	€ 3,00
<i>Sangiovese Celli ½ L</i>	€ 4,00
<i>Sangiovese Celli 1L</i>	€ 8,00
<i>Barbarico Az. Guarini</i>	€ 10,00
<i>Sangiovese di Romagna Az. Guarini</i>	€ 12,00
<i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Selva Masacci</i>	€ 15,00
<i>Rubbio di Romagna Sangiovese Superiore</i>	€ 15,00
<i>Simonà Sangiovese DOC 2016</i>	€ 20,00
<i>Cuor di Leone Romagna DOP Sangiovese Superiore</i>	€ 22,00
<i>Solfataro Sangiovese Superiore Doc 2014</i>	€ 22,00
<i>Sangiovese Sup. Vigna del Molino Fatt. Paradiso</i>	€ 25,00
<i>Bursòn Max Spinetta</i>	€ 25,00
<i>Sangiovese Ris. DOC Vigna delle Lepri Fatt. Paradiso</i>	€ 25,00
<i>Barbarossa Cuvé Mario Pezzi '60 Fatt. Paradiso</i>	€ 27,00
<i>Mito 2012 Fatt. Paradiso</i>	€ 30,00
<i>Maestroso Sangiovese Superiore Riserva 2014</i>	€ 30,00

Bollicine:

Bianche:

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Giulia Rebi.....</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Fattoria Paradiso Dosaggio zero Metodo classico.....</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Berlucchi Franciacorta DOCG Brut.....</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bellavista Saten Vendemmia 2013 Franciacorta.....</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Bellavista Brut Vendemmia 2012 Franciacorta.....</i>	<i>€ 65,00</i>

Rosate:

<i>Rosé extra dry Giulia Rebi.....</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Pinot Nero Rosé extra dry Vanzini.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Fattoria Paradiso Roseè Metodo classico.....</i>	<i>€ 30,00</i>

Vini bianchi:

<i>Trebbiano Celli ¼ L.....</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Trebbiano Celli ½ L.....</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Trebbiano Celli 1L.....</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Chardonnay frizzante Celli ¼L</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Chardonnay frizzante Celli ½L.....</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Chardonnay frizzante Celli 1L.....</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Trebbiano Castigiano Celli.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Albana secca Celli.....</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Pagadebit frizzante Celli.....</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Albana Dolce Le Querce Celli.....</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Biancò Rubicone bianco Sa Di Vino.....</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Lo strabismo di Venere Albana Sauvignon Fattoria Paradiso.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Uccello del Paradiso Pagadebit Frizzante Fattoria Paradiso</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pagadebit Vigna Rotonda Fattoria Paradiso.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Chardonnay Fattoria Paradiso.....</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Albana dolce Fattoria Paradiso.....</i>	<i>€ 25,00</i>

BEVANDE

<i>Acqua 1L</i>	€ 2,00
<i>Birra piccola</i>	€ 2,50
<i>Birra media</i>	€ 4,00

CAFFETTERIA

<i>Caffè espresso</i>	€ 1,50
<i>Caffè corretto</i>	€ 2,50
<i>Caffè deca</i>	€ 1,50
<i>Grappa</i>	€ 4,00
<i>Whisky</i>	€ 5,00
<i>Liquori nazionali</i>	€ 3,50
<i>Liquori esteri</i>	€ 4,00



LA PRITONA

Gentile Cliente,

se hai allergie od intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che ti fornirà tutte le informazioni sugli alimenti che possono provocare allergie od intolleranze.

Dear Guest,

if you suffer from food allergies or intolerances you are asked to report it to our staff who will provide you all the necessary information about foods containing allergenic substances.