

primordial

LE NOSTRE MATERIE PRIME FRESCHE PER L'ECCELLENZA IN PIZZERIA

Prosciutto crudo di Parma 18/24 mesi DOP.

Prosciutto cotto Veroni

Formaggio di fossa Talamello DOP.

Salame piccante Levoni DOP.

Speck Hing DOP.

Grana padano stagionato 24 mesi

Mozzarella fiordilatte Soligo (100% latte italiano)

Bresaola "Rigamonti" DOP.

Gorgonzola Ciresa DOP.

Burrata Sabelli DOP. (100% latte italiano)

Mozzarella di Bufala Campana "La Tramontina" DOP.

Carciofini pugliesi lavorati dal fresco interi rustici "Demetra"

Porcini italiani lavorati dal fresco "Demetra"

Acciughe siciliane in olio extravergine

Acciughe del Mar Cantabrico "Angelo Parodi"

Pomodoro San Marzano (100% italiano) "Demetra"

Tonno prima scelta (pinna gialla) "Angelo Parodi".

Lardo di colonnata I.G.P.

Capperi di Rocca "Demetra"

I NOSTRI BIO IMPASTI

Grani 100% italiani, macinati a pietra

CANAPA•HAMUT®

FARRO E CRUSCA

TRADIZIONALE•RISO VENERE

PETRA 9 INTEGRALE MULINO QUAGLIA

primaopoi

Benvenuti al PRIMA O POI, dal 1997 io e mio fratello siamo sempre alla ricerca di nuove idee e di nuovi prodotti per soddisfare al meglio tutte le esigenze e le richieste della ristorazione moderna e della pizzeria gourmet.

Partiamo, dalla scelta delle materie prime pregiate, rigorosamente fresche, italiane, acquistate direttamente dai migliori produttori che ci garantiscono la continua reperibilità e qualità ogni giorno per trasformarle con amore e passione in tutte le nostre creazioni, presenti in questo nuovo menù.

Qui troverete appunto le nostre creazioni, anche le più elaborate denominate "pizze d'autore", che ogni settimana saremo lieti di offrirvi con una gradevole dinamica di assaggi con il servizio degustazione.

La possibilità di abbinare ad ogni pizza i nostri impasti BIO ottenuti dalla miscelazione di farine certificate, ogni impasto segue un processo di lunga lievitazione di 48 ore per poter raggiungere ottimi risultati in termini di fragranza e digeribilità.

Ma tutto questo sarebbe inutile senza il supporto di uno staff di professionisti Buona Scelta e buon appetito

Omar e Davide

PIZZE TRADIZIONALI

Marinara	5
> pomodoro, aglio, prezzemolo, origano	
Margherita	5
> pomodoro, mozzarella	
Napoletana	6,5
> pomodoro, mozzarella, alici, origano	
Romana	7,5
> pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano	
Funghi	6,5
> pomodoro, mozzarella, funghi freschi	
Prosciutto cotto	6,5
> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Würstel	6,5
> pomodoro, mozzarella, wurster	
Carciofini	7
> pomodoro, mozzarella, carciofini	
Gorgonzola	7
> pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
Peperoni	6,5
> pomodoro, mozzarella, peperoni	
Salsiccia	7,5
> pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Salame piccante	7,5
> pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Prosciutto e funghi	7,5
> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi	
Tonno e cipolla	8
> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
Quattro stagioni	8
> pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto, olive	
Capricciosa	9
> pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, prosciutto cotto, carciofini, salsiccia	
Prosciutto crudo di Parma	9
> pom., mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Vegetariana	9
> pom., mozzarella, zucchine, melanzane, funghi freschi, carciofi rustici, spinaci	
Millegusti	10
Pugliese	8
> pom., mozzarella, olive, cipolla di tropea, origano	
Braccio di ferro	9,5
> pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia, grana	
Neruda	9
> pom., mozzarella, peperoni, sal.picc., olive nere	

Bufalotta	7,5
> pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Roma Imperiale	9,5
> pom., mozzarella, mozzarella di bufala, alici, capperi, origano, pendolini	
Torino	9
> pom., mozzarella, radicchio e speck D.O.P.	
Calzone	8
> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Calzone Fantasia	10
> fantasia del pizzaiolo	

PIZZE BIANCHE

Parmigiana	9,5
> mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, grana, basilico	
Rossini	9,5
> mozzarella fior di latte, scamorza, pancetta affumicata	
Regina Elisabetta	10
> mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, grana, basilico	
Regina Claudia	8,5
> mozzarella fior di latte, pendolini, basilico	
La francese	10
> mozzarella fior di latte, funghi freschi, patate lesse, speck	
Tricolore	9,5
> mozzarella fior di latte, pendolini, rucola, grana	
Prima o Poi	11
> mozzarella di bufala campana, radicchio rosso, lardo di colonnata	
Mameli	11
> mozzarella fior di latte, porcini, briè, prezzemolo	
Verdi	10,5
> mozzarella fior di latte, briè, speck, pendolini	
Paganini	10,5
> mozzarella fior di latte, bresaola, rucola	
Quattro formaggi	9,5
> mozzarella fior di latte, pecorino, fontina, gorgonzola	
Guccini	11
> mozzarella fior di latte, gorgonzola, patate, salsiccia, porcini	
Campana	11
> mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli, salsiccia nostrana	

PIZZE ROSSE

Messicana	9,5
> pomodoro, peperoni, tabasco, cipolla, pancetta	
TNT	9
> pomodoro, salsiccia, tabasco, salame piccante	
Adriatica	8,5
> pomodoro, tonno, alici, capperi, origano	
Mediterranea	8,5
> pomodoro, tonno, olive, rucola	
Tellina	11
> pomodoro, porcini, rucola, fontina, bresaola	
Poche chiacchiere	8,5
> marinara, gorgonzola, salsiccia	

PIZZE SPECIALI D'AUTORE

Santippe	13
> Pomodoro, melanzane grigliate, feta greca, peperoni scottati, pomodoro fresco san marzano a fette impasto consigliato: farro e crusca	
Terra di mezzo	13
> Mozzarella fior di latte, gocce di gorgonzola, petali di carciofi, schiacciata di patate, salsiccia nostrana, lattughina, crema di aceto balsamico impasto consigliato: kamut®	
Rifugio tra gli alberi	12,5
> Spinaci e porcini saltati al profumo di tartufo su base bianca di bufala campana. Impasto consigliato: canapa	
Donna di Genova	13
> Pesto alla genovese, bufala campana, pomodorini, salsiccia, pioggia di pinoli, scaglie di pecorino fresco. Impasto consigliato: kamut®	
Cin Cin	14
> Mozzarella fior di latte, burrata pugliese d.o.p., riduzione di morellino di scansano d.o.c., crudo di parma 24 mesi impasto consigliato: farro crusca	
Via del Campo	12,5
> Mozzarella fior di latte, rondelle di zucchine in teglia, salsiccia nostrana e formaggio di fossa in scaglie. Impasto consigliato: kamut®	
Per incanto o per delizia	13
> Mozzarella fior di latte, Philadelphia, speck croccante, pomodori ciliegini, olio extra vergine e fiori di maggiorana. Impasto consigliato: riso venere	
Correnti del nord	13,5
> Mozzarella fior di latte, gocce di stracchino, straccetti di salmone, erba cipollina, pendolini e semi di papavero. Impasto consigliato: riso venere	
Tempesta	13
> Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, grandinata di noci e miele. Impasto consigliato: canapa	

Semplice	12
> Fornarina con burratina, pendolini, alici del mar cantabrico, basilico	
Impasto consigliato: Petra 9 integrale	
La Bolognese	13
> Mozzarella fior di latte, mortadella igp, burrata, granella di pistacchi	
Impasto consigliato: Petra 9 integrale	
Artica	13,5
> Mozzarella fior di latte, patate, salmone, porro, scamorza, zucchine	
Impasto consigliato: riso venere	
Ultima Spiaggia	14,5
> fornarina insaporita con lardo di colonnata, burrata, acciughe del Mar Cantabrico, julienne di finocchio fresco	
Impasto consigliato: canapa	
Cappa Canta	14
> Mozzarella fior di latte, cappasanta gratinata, pendolini e note di tonno	
Impasto consigliato: Petra 9 integrale	

FORNARINE

Fornarina	3
Fornarina e crudo di Parma 18/24 mesi	7
Fornarina con verdure fresche	7
Fornarina leggera	7
> insalata verde, radicchio, pendolini, rucola	
Fornarina crudo di Parma, stracchino, rucola	9,5
Fornarina con lardo di colonnata D.O.P.	7,5

I NOSTRI IMPASTI BIO

Kamut® / Farro e Crusca / Riso Venere / Canapa Petra 9 integrale Mulino Quaglia	1,5
--	-----

VARIAZIONI ALLE PIZZE

Mozzarella di bufala	3
Burrata	3,5
Prosciutto crudo di Parma 18<24 mesi	3,5

ANTIPASTI

Tagliere di affettati misti e formaggio	13
Carpaccio di bresaola	9,5
Insalata di mare	11
Caprese di bufala	9,5

PRIMI PIATTI

Tortellini alla panna e prosciutto cotto	9
Tortellini pasticciati	9
Strozzapreti al pomodoro	8
Strozzapreti pasticciati	9
Strozzapreti al ragù	9
Tagliatelle al ragù	9
Tagliatelle ai funghi porcini	11

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo Fassona Piemontese hg. 4	
Rosmarino e sale	18
Rucola e grana	19
funghi porcini	20
*Hamburger e patate fritte	9,5
*Cheesburger e patate fritte	10
*Cotoletta e patatine fritte	10
Würstel e patatine fritte	10

INSALATE

*Patatine fritte	4,5
Insalata verde	4
Insalata mista	5
Insalatona POP	10
> insalata verde, tonno, mozzarella di bufala, pendolini, olive	
Insalatona Jazz	8
> insalata verde, radicchio rosso, pendolini, tonno	
Insalatona Blues	9
> funghi freschi, rucola, scaglie di grana, noci, crema di aceto balsamico	
Insalatona Swing	9
> insalata verde, tonno, cipolla, fagioli	
Insalatona Rock	10
> radicchio, fontina, noci, speck, mele	

PIADINE

Piadina con crudo di Parma 18-24 mesi	6
Piadina crudo di Parma stracchino e rucola	7,5
Piadina stracchino e rucola	6

BAR

Caffè	1,5
Caffè corretto	2,5
Caffè orzo	2
Caffè decaffeinato	2
Capuccino	2,5
Té	2,5
Amari	3,5
Grappe	5
Grappa barricata	4,5
Whisky	3,5
Whisky invecchiato	6
Rum	3,5
Rum invecchiato	6

BIBITE

Acqua minerale Plose	2,5
Coca-cola alla spina piccola	3
Coca-cola alla spina media	4,5
Coca-cola caraffa 1l.	8
Bibite in lattina	3
Succo di frutta	3

VINI ROSSI

Sangiovese Pavar I.G.P. Valle delle Lepri	10
Sangiovese Fidelio Sup. Valle delle Lepri	15
Morellino di Scansano D.O.C.G.	16
Chianti D.O.C.G.	16

VINI BIANCHI

Bianco frizzante alla spina ¼ l.	3,5
Bianco frizzante alla spina ½ l.	5
Bianco frizzante alla spina 1 l.	9
Trebbiano Pavar I.G.P. Valle delle Lepri ¼ l.	3,5
Trebbiano Pavar I.G.P. Valle delle Lepri ½ l.	5
Trebbiano Pavar I.G.P. Valle delle Lepri 0,75	10
Pinot Grigio	13
Chardonnay	15
Prosecco D.O.C.G.	15
Berlucchi	20
Francia Corta Bellavista	40

BIRRE

Birra alla spina Jupiler 0,2 cl.	3,5
Birra alla spina Jupiler 0,4 cl.....	5
Birra alla spina Jupiler 1l.	11
Birra alla spina Leffe Ambrata 0,25 cl.	5
Birra alla spina Leffe Ambrata 0,33 cl.	6
Birra caraffa Leffe 1l.	13
Birra alla spina Franziskaner 0,3 cl.	4,5
Birra alla spina Franziskaner 0,5 cl.	6
Birra caraffa Franziskaner 1l.	12
Becks in bottiglia 33 cl.	4
Moretti in bottiglia 66 cl.	5
Erdinger in bottiglia 50 cl.	6

BIRRE ARTIGIANALI

- 32 Oppale 0,75 cl.....** 13
Alc. 5,5% vol. Birra chiara luppolata corposa con note fruttate all'ananas.
- 32 Curmi 0,75 cl.....** 13
Alc. 5,8% vol. Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sentori floreali di frutta esotica. Rinfrescante.
- 32 Audace 0,75 cl.....** 13
Alc. 8,4% vol. Bionda forte doppio malto speziata. Note agrumate mandorle e pesca.
- Costa Est Pupa 0,75 cl.....** 13
Alc. 5,5% vol. Ambrata chiara rifermentata.
Note dolci caramellata bilanciata da un amaro secco dei luppoli.
- Costa Est Carata 0,75 cl.....** 13
Alc. 6,7% vol. Ambrata scura non pastorizzata.
Sapore di frutta secca con note di cuoio e tabacco.
- Costa Est Inachisio 0,75 cl.....** 13
Alc. 6,5% vol. Birra chiara ad alta fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.
- La Chouffe 0,75 cl.....** 13
Alc. 8% vol. Birra doppio malto della Brasserie Belga D'Achouffe a doppia fermentazione.
- Viola 0,75 cl.....** 13
Alc. 5,6% vol. Birra bionda lager a bassa fermentazione.
- Amarcord Gradisca 0,5 cl.....** 7
Alc. 5,2% vol. Lager chiara italiana 100% malto d'orzo.
- Amarcord Tabachera 0,5 cl.....** 7
Alc. 9% vol. Strong Amber Ale italiana a doppio malto.
- Amarcord Volpina 0,5 cl.....** 7
Alc. 6,5% vol. Red Ale italiana. Ricca miscela di luppoli e malti speciali.
- Isaac Baladin 0,75 cl.....** 13
Alc. 5% vol. Con spezie e scorze di agrumi.
Non pastorizzata. Rifermentata in bottiglia.
- Nora Baladin 0,75 cl.....** 13
Alc. 6,8% vol. Rifermentata in bottiglia, con spezie e scorze di agrumi
- Super Baladin 0,75 cl.....** 13
Alc. 8% vol. Non pastorizzata. Rifermentata in bottiglia.
Ingredienti:
acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito.
- Tradizionale Baladin 0,75 cl.....** 13
Alc. 6,5% vol. Non pastorizzata.
Rifermentata in bottiglia.
100% prodotta da ingredienti italiani.
(Birrifico dell'anno 2017)

MENU' VEGANO

- Margherisa** 7,5
> pomodoro e risella (mozzarella di riso) basilico
- 4 Stagioni** 11
> pomodoro, risella (mozzarella di riso), spinaci, friarielli, carciofi rustici, zucchine
Impasto consigliato: riso venere
- Campagnola** 11
> Salsa di pomodoro, funghi porcini, lattughina, germe di grano, profumata al tartufo
Impasto consigliato: farro e crusca
- La Zappa** 11
> Risella (mozzarella di riso) con misto di verdure fresche
Impasto consigliato: canapa
- Dolce della casa vegan** 6
> Mousse di mela al profumo d'arancia, con frutti di bosco

ALLERGENI:

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Coperto € 1,50

*Prodotto surgelato

primaopoi

Viale Pascoli, 95 - 47923 Rimini
tel. 0541 386470

primaopoirimini@gmail.com
www.pizzeriaprimaopoi.it

 Pizzeria Prima o Poi Rimini