

Il nostro

MENU

proprio come la *Primula Palinuro*
(*Primula palinuri* Petagna)
che pianta le sue radici nella costa e
porge i suoi fiori alla brezza marina,
si divide fra terra e mare abbracciando
la cucina mediterranea a 360°

Specializzati in cucina di pesce

MILANO
dal 1978

INDICAZIONI ALLERGENI
ALLERGEN INDICATIONS

*

prodotto surgelato

*in caso di intolleranze e/o allergie
chiedi al personale di sala di mostrarti
il libro degli ingredienti e degli allergeni*

*

frozen product

*in case of intolerances and/or allergies
ask the dining room staff to show you
the book of ingredients and allergens*

Coperto
cover charge
€ 2,50

ANTIPASTI di mare - sea appetizers

Zuppa di cozze
mussels soup
€ 13,00

Pepata di cozze
peppered mussels
€ 13,00

Sautè di vongole
clams sauté
€ 15,00

Sautè di cozze e vongole
clams and mussels sauté
€ 14,00

Gamberi* alla catalana
catalan style prawns
€ 14,00

Capesante* gratinate
gratinated scallops
cad./each € 3,00

Cocktail di gamberi*
shrimps cocktail
€ 12,00

Polpo* con patate
octopus with potatoes
€ 14,00

Insalata di mare*
seafood salad
€ 14,00

Gran misto di mare
polpo* con patate,
cocktail di *gamberi,
impepata di cozze
great mix of sea:
octopus with potatoes,
shrimps cocktail,
peppered mussels
€ 34,00 (min. 2 p.)

Cruditè di pesce
(su prenotazione)
fish crudité
(on reservation)
cad./each € 22,00 (min. 2 p.)

ANTIPASTI di terra - land appetizers

Prosciutto crudo di Parma
Parma ham
€ 11,00

Prosciutto crudo di Parma con burrata
Parma ham with burrata
€ 15,00

Bresaola liscia
bresaola not seasoned
€ 11,00

Bresaola, rucola e grana
bresaola, rocket and grana
€ 13,00

Antipasto Primula
zucchine fritte,
crocchette* di patate,
olive* ascolane.
Primula appetizers:
fried zucchini,
potato croquettes,
Ascoli olives.
€ 10,00

Affettato misto
mixed cold cuts
€ 13,00

Mozzarella di bufala (250 gr) con pomodorini
buffalo mozzarella (250 gr) with cherry tomatoes
€10,00

Gran misto di terra
prosciutto crudo,
mozzarella di bufala,
zucchine fritte
great mix of:
raw ham,
buffalo mozzarella,
fried zucchini
€ 26,00 (min. 2 p.)

PRIMI di mare - first dish of sea

Spaghetti sottocoperta
frutti di mare, astice,*
coperti con pasta della pizza
seafood, lobster in pizza dough
€ 38,00 (min. 2 pers.)

Spaghetti alla chitarra vongole e bottarga
guitar spaghetti clams and bottarga
€ 17,00

Spaghetti alle vongole
spaghetti with clams
€ 16,00

Spaghetti alla tarantina
spaghetti "alla tarantina"
mussels and clams
€ 14,00

Spaghetti allo scoglio*
spaghetti with seafood
€ 16,00

Linguine scampi* e vongole
linguine with scampi and clams
€ 18,00

Linguine all'astice
linguine with lobster
€ 17,00

Tagliatelle al salmone
tagliatelle with salmon
€ 13,00

Tagliatelle mare e monti
calamari, gamberi, porcini, pomodoro
tagliatelle mare e monti:
squid, shrimps, porcini, tomato
€ 16,00

Paccheri alla Primula*
1/2 astice, piovra, code di gamberi, pomodorini
1/2 lobster, octopus, prawn tails, cherry tomatoes
€ 20,00

Risotto alla pescatora*
seafood risotto
€ 14,00

Risotto rucola e gamberi*
risotto with rocket and shrimps
€ 12,00

Risotto gamberi* e asparagi
risotto with shrimps and asparagus
€ 13,00

Risotto al nero di seppia*
risotto with cuttlefish ink
€ 11,00

Risotto gamberi*,zucchine e zafferano
risotto with shrimps, courgettes and saffron
€ 13,00

Paella di mare* o mista
per 2 (su prenotazione)
sea or mixed paella for 2 people
(on reservation)
€ 37,00

PRIMI di terra - first dish of land

Penne Primula

zafferano, panna, zucchine, pancetta
saffron, cream, zucchini, bacon
€ 12,00

Penne Sancho Pancho

panna, pomodoro, pancetta
cream, tomato, bacon
€ 9,00

Penne all'arrabbiata

penne all'arrabbiata
€ 9,00

Spaghetti alla carbonara

spaghetti alla carbonara
€ 12,00

Spaghetti sciuè sciuè

pomodori datterino
datterino tomato
€ 10,00

Tagliatelle al fiocco

salsiccia, porcini e pomodorini
tagliatelle sausage, porcini and cherry tomatoes
€ 15,00

Risotto alla milanese

milanese style risotto (saffron)
€ 10,00

Risotto ai funghi porcini

risotto with porcini mushrooms
€ 11,00

Risotto alla monzese

monzese style risotto
€ 12,00

Risotto salsiccia e burrata

sausage and burrata risotto
€ 14,00

Gnocchi a piacere

(zola e spinaci/sorrentina/4 formaggi)
gnocchi of your choice
(gorgonzola and spinach/sorrentina/4 cheeses)
€ 11,00

Ravioli burro e salvia

butter and sage tortellini
€ 11,00

Paella di terra

per 2 (su prenotazione)
land paella for 2 people (on reservation)
€ 32,00

SECONDI di mare - main dish of sea

Fritto misto*

calamari, gamberi, alici
mixed fried:
squid, shrimps, anchovies
€ 17,00

Fritto di alici spinate

fried anchovies
€ 14,00

Spada* alla griglia

grilled swordfish
€ 15,00

Gamberoni* alla griglia

grilled prawn
€ 16,00

Scamponi* alla griglia

grilled scampi
€ 17,00

Sogliola* alla griglia

grilled sole fish
€ 18,00

Calamari* alla griglia

grilled squid
€ 17,00

Orata o branzino alla griglia

grilled sea bream or sea bass
€ 17,00

Gran fritto*

calamari, gamberi, alici
scamponi, gamberoni
great mix of fried fish:
squid, shrimp,
anchovies, scampi, prawn
€ 19,00

Grigliata mista di pesce*

mixed grilled fish
€ 22,00

Gran misto di pesce*

misto di pesce alla griglia,
fritto misto, patatine
great mix of grilled fish:
mixed fish, mixed fried fish, chips
cad./each € 25,00 (min. 2 p.)

Astice alla catalana

lobster catalan style
€ 18,00

Sogliola* alla mugnaia

sole alla mugnaia
€ 20,00

Spada* primavera

con rucola e pomodorini
spring swordfish grilled
with rocket and cherry tomatoes
€ 16,00

Spada* alla siciliana

swordfish siciliana style
€ 16,00

Orata o Branzino al sale

sea bream or sea bass in salt
€ 19,00

Orata o Branzino al forno con

carciofi, patate, olive taggiasche
sea bass or sea bream baked with
artichokes, potatoes,
taggiasca olives
€ 20,00

Filetto di branzino

agli asparagi
sea bass fillet with
asparagus
€ 18,00

Branzino gratinato

con scaglie di mandorle
sea bass au gratin with
almond flakes
€ 19,00

SECONDI di terra - main dish of land

Cotoletta di vitello alla milanese

milanese style veal cutlet

€ 17,00

Cotoletta di maiale alla milanese

milanese style pork cutlet

€ 15,00

Fiorentina alla griglia

con contorno per 2

florentine steak with side dish

€ 40,00

Gran misto di carne alla griglia

great mix of grilled meat

€ 19,00

Filetto di manzo alla griglia

grilled beef fillet

€ 18,00

Filetto di manzo ai funghi porcini

grilled fillet of beef with porcini mushrooms

€ 20,00

Filetto di manzo all'antica

con verdure saltate

Old-fashioned beef fillet with sautéed vegetables

€ 20,00

Costata di manzo alla griglia

grilled beef rib

€ 18,00

Entrecôte alla griglia

grilled entrecôte

€ 15,00

Tagliata al pepe verde e rosmarino

tagliata with green pepper and rosemary

€ 15,00

Tagliata con rucola e scaglie di grana

tagliata with rocket and grana flakes

€ 16,00

Tagliata ai funghi porcini

tagliata with porcini mushrooms

€ 16,00

Bistecca alla pizzaiola

pizzaiola steak

€ 15,00

Paillard di vitello

veal paillard

€ 14,00

Scaloppine di vitello

(al vino bianco, al limone o ai porcini)

veal escalope of your choice

(white wine/lemon/porcini)

€ 16,00

Tartare di Manzo

condimento a piacere

(uovo, cipolla, senape, prezzemolo)

Beef Tartare seasoning to taste

(egg, onion, mustard, parsley)

€ 15,00

CONTORNI - side dish

Patate prezzemolate

parsley potatoes

€ 4,00

Patate fritte*

french fries

€ 4,50

Trevisana ai ferri

grilled trevisana salad

€ 4,50

Patate sauté

sauté potatoes

€ 5,00

Spinaci* a piacere

spinach of your choice

€ 5,00

Insalata mista

mixed salad

€ 4,50

Patate chips*

al rosmarino

rosemary chips

€ 5,00

Mix di verdure grigliate

mix of grilled vegetables

€ 6,00

Zucchine fritte

fried zucchini

€ 5,00

FORMAGGI - cheeses

Mix di formaggi

mix of cheeses

€ 12,00

Grana

grana

€ 6,00

Gorgonzola

gorgonzola

€ 5,00

Taleggio

taleggio

€ 5,00

INSALATONE - big salad

La Primula:

insalata mista, pomodoro,

bufala, crudo, olive

mixed salad, tomatoes,

buffalo mozzarella, raw ham, olives

€ 13,00

Caprese:

bufala, pomodori,

origano, basilico

buffalo mozzarella, tomatoes,

oregano, basil

€ 12,00

Pescatora:*

insalata verde, polpo, gamberi,

tonno, olive, pomodoro

green salad, octopus, shrimps,

tuna, olives, tomatoes

€ 14,00

Dello chef:

insalata mista, tonno,

bufala, pomodori

mixed salad, tuna,

buffalo mozzarella, tomatoes

€ 13,00

PIZZE - pizza 's

Americana: pomodoro, mozzarella, würstel, patate* tomato, mozzarella, frankfurter, chips	€ 9,00
Atomica: pomodoro, mozzarella, tonno, funghi, salame piccante tomato, mozzarella, tuna, mushrooms, spicy salami	€ 9,00
Biancaneve: mozzarella, scamorza mozzarella, scamorza	€ 6,50
Bismarck: pomodoro, mozzarella, cotto, uovo tomato, mozzarella, ham, egg	€ 8,50
Braccio di ferro: pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci* tomato, mozzarella, ricotta, spinach	€ 8,50
Bufalina: pomodoro, bufala, basilico tomato, buffalo mozzarella, basil	€ 9,00
Calabrese: pomodoro, mozzarella, salsiccia, 'nduja, scaglie di grana tomato, mozzarella, sausage, 'nduja, parmesan flakes	€ 10,00
Calamari: pomodoro, mozzarella, calamari fritti* tomato, mozzarella, fried squid	€ 11,00
Campagnola: pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cotto tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, ham	€ 9,00
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano tomato, mozzarella, olives, artichokes, mushrooms, cappers, anchovies, oregano	€ 9,00
Carbonara: pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta tomato, mozzarella, egg, bacon	€ 8,00
Contadina: mozzarella, scamorza, funghi mozzarella, scamorza, mushrooms	€ 7,50
Prosciutto e funghi: pomodoro, mozzarella, cotto, funghi tomato, mozzarella, ham, mushrooms	€ 8,00
Del pescatore: pomodoro, mozzarella, gamberetti*, rucola tomato, mozzarella, shrimps, rocket	€ 9,00
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante tomato, mozzarella, spicy salami	€ 7,50

<i>Estate:</i> pomodoro, mozzarella, rucola tomato, mozzarella, rocket	€ 7,00
<i>Fantasia:</i> pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana tomato, mozzarella, raw ham, rocket, grana cheese flakes	€ 10,00
<i>Golosa:</i> pomodoro, mozzarella, burrata, crudo, pomodori secchi tomato, mozzarella, burrata, raw ham, dried tomatoes	€ 10,00
<i>Margherita:</i> pomodoro, mozzarella, basilico tomato, mozzarella, basil	€ 6,00
<i>Marinara:</i> pomodoro, aglio, origano tomato, garlic, oregano	€ 5,00
<i>Mangia e taci:</i> ingredienti a scelta del pizzaiolo ingredients chosen by the pizza chef	€ 10,00
<i>Mare e monti:</i> pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, porcini tomato, mozzarella, seafood, porcini mushrooms	€ 11,00
<i>Napoli:</i> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano tomato, mozzarella, anchovies, oregano	€ 7,50
<i>Nduja:</i> pomodoro, mozzarella, 'nduja tomato, mozzarella, 'nduja	€ 7,00
<i>Ortolana:</i> pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine tomato, mozzarella, bell peppers, eggplants, zucchini	€ 9,00
<i>Parmigiana:</i> pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana tomato, mozzarella, eggplant, grana cheese flakes	€ 8,50
<i>Peperoni:</i> pomodoro, mozzarella, peperoni tomato, mozzarella, bell peppers	€ 7,00
<i>Porcini:</i> pomodoro, mozzarella, porcini tomato, mozzarella, porcini mushrooms	€ 8,00
<i>Primula:</i> pomodoro, frutti di mare* tomato, seafood	€ 10,00
<i>Principessa:</i> mozzarella, pomodorini, rucola tomato, mozzarella, rocket	€ 7,50
<i>Pugliese:</i> pomodoro, mozzarella, cipolle, origano tomato, mozzarella, onion, oregano	€ 7,00
<i>Romana:</i> pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano tomato, mozzarella, olives, cappers, anchovies, oregano	€ 8,00

Saporita: pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, scaglie di grana tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms, parmesan flakes	€ 10,00
Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia tomato, mozzarella, sausage	€ 7,50
Salsiccia e friarielli: mozzarella, salsiccia, friarielli mozzarella, sausage, friarielli	€ 9,00
Siciliana: pomodoro, olive, capperi, acciughe, origano tomato, olives, cappers, anchovies, oregano	€ 7,50
Super diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, zola tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, gorgonzola	€ 8,50
Terra nostra: pomodoro, bufala a freddo, pomodorini secchi, basilico tomato, cold buffalo mozzarella, dried tomatoes, basil	€ 9,00
Tirolese: pomodoro, mozzarella, zola, speck tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,00
Tonno e cipolle: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle tomato, mozzarella, tuna, onions	€ 9,00
Valtellinese: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana tomato, mozzarella, bresaola, rocket, grana cheese flakes	€ 10,00
Vulcano: pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni tomato, mozzarella, sausage, bell peppers	€ 8,00
Würstel: pomodoro, mozzarella, würstel tomato, mozzarella, frankfurter	€ 7,00
4 Formaggi: mozzarella, scamorza, taleggio, zola, parmigiano mozzarella, scamorza, taleggio, gorgonzola, parmesan	€ 9,00
4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, olive, cotto, carciofi, funghi tomato, mozzarella, olives, ham, artichokes, mushrooms	€ 9,00

FOCACCE - focacce

Focaccia semplice: olio, origano oil, oregano	€ 3,00
Focaccia primavera: mozzarella di bufala, pomodorini, olive, origano, basilico buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, oregano, basil	€ 8,50
Focaccia al crudo: olio, crudo oil, raw ham	€ 6,50
Vegetariana: olio, origano, verdure miste oil, oregano mixed vegetables	€ 7,50

CALZONI - calzoni

Farcito: pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	€ 8,50
Normale: pomodoro, mozzarella, cotto tomato, mozzarella, ham	€ 7,00
Antico: pomodoro, mozzarella, cotto, salame piccante, ricotta tomato, mozzarella, ham, spicy salami, ricotta	€ 9,00

SFILATINI - loaves

Sfilatino: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, prosciutto crudo tomato, mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, raw ham	€ 9,00
--	--------

***DOLCI** - desserts*

***Dolci della casa** - home made desserts*

€ 6,00

***Frutta fresca di stagione** - seasonal fruit*

€ 5,50

***Sorbetto al limone** - lemon sorbet*

€ 5,50

***Semifreddo affogato** - parfait drowned*

€ 7,00

***Sorbetto al limone e vodka** - lemon sorbet with vodka*

€ 6,00

Richiedi la carta dei dolci - ask for dessert menu



€ 6,00
fantasia nel dessert*

***BAR** - bar*

Caffè

coffee

€ 2,00

Caffè corretto

coffee with alcohol

€ 2,50

Caffè d'orzo

barley coffee

€ 2,50

Whisky/Vodka

whisky/vodka

€ 5,00

Amaro

bitter digestive

€ 4,00

Caffè decaffeinato

decaffeinated coffee

€ 2,50

Caffè ginseng

ginseng coffee

€ 2,50

Liquori esteri

foreign spirits

€ 4,50

Grappa

grappa

€ 4,00

BEVANDE - beverage

Coca Cola/Coca Zero bott. vetro 33 cl - coca cola/coca zero in glass 33 cl	€ 3,00
Fanta/Sprite bott. vetro 33 cl - fanta/sprite in glass 33 cl	€ 3,00
Tè Limone/Pesca lattina 33 cl - tea lemon/peach can 33 cl	€ 3,00
Acqua 50 cl naturale o frizzante - water natural or sparkling	€ 2,00
Vino della casa 1/4 litro - wine in carafe 1/4 liter	€ 3,50
Vino della casa 1/2 litro - wine in carafe 1/2 liter	€ 6,00
Vino della casa 1 litro - wine in carafe 1 liter	€ 10,00
Birra bionda piccola alla spina - draft beer blonde small	€ 3,00
Birra bionda media alla spina - draft beer blonde medium	€ 5,00
Birra Tennent's/Beck's - tennent's or beck's beer	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 7,00

Birra artigianali non filtrata e non pastorizzata (birrificio del ducato) unfiltered and unpasteurized craft beer

VIAEMILIA : Italian Pilsner 5,0 % - 33 cl	AMARO BITTERNESS ■ ■ ■ □	DOLCE SWEETNESS ■ ■ ■ □	FLOREALE FLORAL ■ ■ ■ □	€ 6,00	
A.F.O. : American Amber Ale 5,4 % - 33 cl	AMARO BITTERNESS ■ ■ ■ □	DOLCE SWEETNESS ■ ■ ■ □	AGRUMATO CITRUS ■ ■ ■ □	€ 6,00	
WHITE RIOT : Blance agli agrumi 4,0 % - 33 cl	AMARO BITTERNESS ■ ■ ■ □	DOLCE SWEETNESS ■ ■ ■ □	SPEZZIATO SPICY ■ ■ ■ □	AGRUMATO CITRUS ■ ■ ■ ■	STAGIONALE SEASONAL € 6,00

STAGIONALE
SEASONAL

Richiedete la carta dei vini - Request the wine menù