



*Buona cucina
belle persone
sempre*



Fienile da Primo

HOME RESTAURANT
TOSCANA

MENÙ Don Pasquale

UN VIAGGIO DI SAPORI TRA LA TERRA E IL MARE

ANTIPASTI

Crostino con burro agli agrumi e alicie del Cantabrico

Pappa al pomodoro con calamaro scottato

PRIMO

Pici con cozze, pecorino e pepe

SECONDO

Baccalà croccante,
crema di ceci e cipolla caramellata

DESSERT

Gelato / Dolce del giorno

€ 50

VINO ESCLUSO

*La semplicità
è il nostro ingrediente
più speciale*



Fienile da Primo

TOSCANA, SEMPRE



BUONA
CUCINA
BELLE
PERSONE
SEMPRE



*La semplicità
è il nostro
ingrediente
più speciale*



Fienile da Primo

HOME RESTAURANT
— TOSCANA —

MENÙ

Il Profeta

SAPORI AUTENTICI, TRA TERRA E MARE

ANTIPASTO

Carpaccio di ricciola,
stracciatella, pomodorini confit
e basilico

PRIMO

Linguine con gambero rosso,
bisque leggera e limone

SECONDO

Filetto di ombrina al forno,
patate schiacciate, olive
e pomodorini

DESSERT

Gelato/dolce del giorno

€ 50

VINO ESCLUSO

Fienile da Primo

TOSCANA, SEMPRE

Good
Food
Good
Mood
♡



Fienile da Primo

HOME RESTAURANT

TOSCANA

BUONA
CUCINA
BELLE
PERSONE
SEMPRE



MENÙ La Valchiria

IL MARE INCONTRA L'ELEGANZA

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce spada,
mozzarella di bufala,
uova di capelin e olio al basilico

ANTIPASTO 2

Gambero rosso,
stracciatella e agrumi

PRIMO

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino,
tartare di gambero e bottarga

SECONDO

Tonno scottato al sesamo
e maionese al lime

DESSERT

Gelato/dolce della casa

€ 55

VINO ESCLUSO

Fienile da Primo

TOSCANA, SEMPRE

Sapori di mare,
emozioni di terra





BUONA
CUCINA
BELLE
PERSONE
SEMPRE



Fienile da Primo

HOME RESTAURANT
TOSCANA

MENÙ *Sant'Allegria*

SAPORI DEL MEDITERRANEO,
TRA TRADIZIONE E PASSIONE

ANTIPASTI

Polpo croccante,
crema di patate, olive e paprika

Alici marinate,
burrata e peperone arrosto

PRIMO

Calamarata con pomodorini

SECONDO

Pesce spada alla siciliana
con melanzane, pomodoro e capperi

DESSERT

Gelato o dolce della casa

€ 50

VINO ESCLUSO

*Il mare
ha sempre
un sapore speciale*



Fienile da Primo

TOSCANA, SEMPRE



Fienile da Primo

— HOME RESTAURANT —

San Nicola

SAPORI AUTENTICI DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

ANTIPASTI



FOCACCIA BARESE
con pomodorini, olive e origano



POLPO ALLA BARESE
con patate, prezzemolo,
limone e olio EVO



BURRATA PUGLIESE
con pomodorini confit
e basilico

PRIMO

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Pomodoro, aglio, peperoncino e olio EVO
con la caratteristica crosticina
bruciacciata.

SECONDO

BOMBETTE PUGLIESI

alla brace con contorno di patate
al forno alle erbe e verdure grigliate

DOLCE

SPORCAMUSS

Sfoglia croccante, crema pasticcera
e zucchero a velo

PREZZO MENU

50€

— VINO ESCLUSO —

FIENILE DA PRIMO
HOME RESTAURANT

*Dove il calore
di casa incontra
il gusto autentico.*



Fienile da Primo

HOME RESTAURANT

*Dove il calore di casa
incontra il gusto autentico*



MENU DON CARLO

ANTIPASTO

Impepata di cozze
Bruschetta con datterini, hummus e alici marinate

PRIMO

Risotto agli agrumi con tartare di
gamberi

SECONDO

Gran Frittura mista
Insalata di stagione

GELATO O DESSERT DELLA CASA

Acqua Caffè Liquori

€ 45
vino escluso



*Grazie
di cuore*



FIENILE

da Primo

— HOME RESTAURANT —



Menu

CASTA DIVA

ANTIPASTI

Zuppetta di calamaro su pane bruschettato
Carpaccio di pesce spada con verdure
fresche e salsa teriaky

PRIMO

Spaghetti allo scoglio

SECONDO

Pescato alla griglia
Insalata di stagione

GELATO O DESSERT DELLA CASA

€50
vino escluso

FIENILE

da Primo

— HOME RESTAURANT —



Menu

LA CARMEN

Tapas
(3 portate)

Paella de marisco

Gelato o dessert
della casa

€45

vino escluso



Fienile
da Primo



Menu Poseidone

ANTIPASTI

Catalana di Gamberoni

*Baccalà mantecato su cialda di pane fritto
e polvere di pomodoro essiccato*



PRIMO

*Raviolo di pesce con stracciatella
e datterino confit*



SECONDO

*Cornucopia di branzino su crema di verdure
di stagione e cialda di pane croccante*



GELATO O DESSERT DELLA CASA

Acqua Caffè Liquori



€55

vino escluso





FIENILE

da Primo

— HOME RESTAURANT —

Menu La Fenice



ANTIPASTI

Caprese di mare con Marlin affumicato,
burrata e carpaccio di pomodoro

Crostone con gamberone scottato
e salsa guacamole

PRIMO

Risotto allo scoglio

SECONDO

Frittura di pesce con insalata di stagione

GELATO O DESSERT DELLA CASA

Acqua Caffè Liquori



€50
vino escluso



Fienile da Primo

MENÙ

AFRODITE

Sapori di mare, emozioni da ricordare

ANTIPASTI

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO

BACCALÀ AL VAPORE
su crema di ceci alla curcuma

PRIMO

LINGUINE ALL'ASTICE

SECONDO

FILETTO DI TONNO
IN CROSTA DI PISTACCHI
con radicchio al forno

DESSERT

GELATO / DOLCE DELLA CASA

€ 55
vino escluso

SAPORI DI MARE,
EMOZIONI DA RICORDARE





NOCHE ESPAÑOLA

UNA SERATA DI SAPORI,
PASSIONE E TRADIZIONE SPAGNOLA



ENTRADA

- Tris de Tapas

Gambero all'aglio,
e Jamón Ibérico con pan tomate



- Pulpo a la Gallega

Polpo arrosto, patata cremosa,
paprika affumicata,
olio extravergine e fiocchi di sale



PRIMER PLATO

Fideuà del Mediterráneo

Pasta tostata, calamari, gamberi,
cozze e fumetto di pesce,
con allioli delicato al limone



POSTRE

Crema Catalana

Crema profumata agli agrumi
e cannella con crosta
di zucchero caramellato



€50

A PERSONA

VINO ESCLUSO

¡Vive España a tavola!

FIENILE
— da Primo —

HOME RESTAURANT

TRADIZIONE, PASSIONE
E CALORE DI CASA