

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

SPAGHETTI CON MEZZO ASTICE E POMODORINI DI PACHINO <i>Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino</i>	20.00
TAGLIATELLE DI KAMUT FATTE IN CASA AL GRANCHIO SPOLPATO CON POMODORINI DI PACHINO <i>Kamut Tagliatelle with cleaned Crab and Cherry Tomatoes from Pachino</i>	16.00
TAGLIOLINI FRESCHI FATTI IN CASA CON SCAMPETTI SGUSCIATE E FUNGHI PORCINI <i>Thin Egg Pasta with Prawns and Porcini Mushrooms</i>	15.00
RISOTTO DEL PESCATORE – AI FRUTTI DI MARE (minimo due persone) <i>Risotto with Seafood (minimum for two)</i>	P.P. 14.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI, POMODORINI PACHINO E BOTTARGA <i>Spaghetti with Clams, Cherry Tomatoes from Pachino and Salted Mullet Roe</i>	15.00
OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA E IL VERO RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico) <i>Braised Marrowbone in Gremolada Sauce and Risotto with Saffron in the Milanese way (single serving)</i>	25.00
RISOTTO MAMMA ROSA – Bresaola, Zucchine, Stracchino, Olio Tartufato (minimo per due) <i>Mamma Rosa's Risotto - Dried Salted Beef, Zucchini, fresh Cheese, Truffle Oil (minimum for two)</i>	P.P. 15.00
PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' TOSCANO COTTO AL FORNO <i>Fresh Egg Pasta with Tuscany Ragout cooked in the oven</i>	13.00
PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA – CON GUANCIALE <i>Pasta with Tomatoes Sauce, Salted Pork Cheek, Onions, Red Chilli Pepper and White Wine</i>	12.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA TRADIZIONE <i>Spaghetti with Salt Pork Cheek, Egg, Parmesan Cheese and Pepper</i>	12.00
ZUPPA DI VERDURE CON DADOLATA DI PANE AROMATIZZATO AL TIMO <i>Vegetables soup with thyme oil and croutons at the side</i>	10.00
SPAGHETTI A MODO NOSTRO CON POMODORI DI PACHINO E JULIENNE DI BASILICO <i>Spaghetti with Cherry Tomatoes from Pachino and Basil julienne</i>	9.00

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*