

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

GLI SPAGHETTI CON MEZZO ASTICE E POMODORINI DI PACHINO
Spaghetti with lobster and cherry tomatoes from Pachino

23,00

TAGLIATELLE DI KAMUT FATTE IN CASA AL GRANCHIO SPOLPATO CON
POMODORINI DI PACHINO

Kamut tagliatelle with cleaned Crab and cherry tomatoes from Pachino

18,00

I TAGLIOLINI FRESCHI FATTI IN CASA CON SCAMPETTI SGUSCIATI E
FUNGHI PORCINI FRESCHI

Thin egg pasta with prawns and porcini mushrooms

18,00

IL RISOTTO DEL PESCATORE - AI FRUTTI DI MARE (minimo due persone)

Risotto with Seafood (minimum for two)

16,00 P.P.

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SGUSCIATE DA NOI,
POMODORINI DI PACHINO E POLVERE DI BOTTARGA

Spaghetti with clams, cherry tomatoes from Pachino and salted mullet roe

18,00

L'OSSOBUCO DI VITELLO IN CREMOLATA E IL VERO
RISOTTO ALLA MILANESE (piatto unico)

*Braised Marrowbone in cremolata sauce and rice with
saffron in the Milanese way (single serving)*

28,00

IL RISOTTO MAMMA ROSA

Bresaola, zucchini, stracchino, olio tartufato (minimo per due)

Mamma Rosa's risotto with

Dried salted beef, zucchini, fresh cheese, truffle oil (minimum for two)

15,00 P.P.

LE PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' TOSCANO COTTO AL FORNO

MINIMO QUATTRO ORE

Fresh egg pasta with Tuscany ragout cooked in the oven minimum four hours

15,00

I PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA - CON GUANCIALE

Pasta with a sauce of tomatoes, diced salt pork, onions, red chili pepper and white wine

15,00

GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA SECONDO LA TRADIZIONE

Spaghetti with diced salt pork, egg, parmesan cheese and pepper

14,00

LA ZUPPA DI VERDURE CON DADOLATA DI PANE ALL'OLIO DI TIMO

SERVITE A PARTE

Vegetables soup with thyme oil and croutons at the side

12,00

GLI SPAGHETTI A MODO NOSTRO CON POMODORI DI PACHINO E

JULIENNE DI BASILICO

Spaghetti our way with cherry tomatoes from Pachino and basil julienne

12,00