

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Vellutata di ceci con crostacei

Chick peas cream with crustaceans

€ 12,00

Bigoli fatti in casa con sardine di lago e pomodoro pachino

Fresh home-made pasta with lake's sardines and cherry tomatoes

€ 12,00

Bucatini al cartoccio con frutti di mare

Bucatini pasta with seafood and chopped tomatoes

€ 16,00

Spaghetti di grano duro con vongole al pizzico

Spaghetti of durum wheat with clams in pizzico style (a bit hot and spicy)

€ 12,00

Gnocchetti con pesto alla genovese e pomodoro fresco

Potatoes dumplings with pesto sauce and fresh tomatoes

€ 12,00

Ravioli di zucca con burro , salvia e cannella

Pumpkin ravioli with butter, sage and cinnamon

€ 12,00

RISOTTI
RICE COURSES

Prezzo per persona, minimo 2 persone

Price for each person, at least 2 persons

Risotto all'Amarone con mela verde e vela di grana

Risotto with Amarone red wine , green apple and thin waffle of crispy parmesan

€ 16,00

Risotto con cappelletti e zucca

Risotto with scallops and pumpkin

€ 16,00