

I nostri Primi

First Dishes

I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta croccante (1,3,7,8,9,10,12,13 Homemade ravioli with butter, bacon, sage and grated Grana Padano cheese) €	16,00
Le Pappardelle fatte a mano al ragù di lepre (1,3,7,9,12) Homemade pasta "Pappardelle" with hare ragù	€	17,00
Il Risotto alla zucca e amaretti (7,8,12) Pumpkin risotto e and amaretti biscuits	€	17,00
I Tonnarelli di pasta fresca con cacio e pepe (1,3,7) Fresh pasta "Tonnarelli" with "Pecorino" cheese and black pepper	€	17,00
Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (piatto unico) (7,12) Saffron risotto with veal ossobuco (main course)	€	25,00
Cli Smachatti alla chitawa ai frutti di mara (2.2.2.4.4)	C	10.00
Gli Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare (1,2,3,4,14) Homemade spaghetti served with mixed seafood and fresh tomato	€	19,00
I Ravioli di patate viola al ragù di gambero rosso e mousse di ricotta (1,2,3,4,9,14) Purple potato ravioli with red shrimp and ricotta mousse	€	20,00