

I nostri Primi

First Dishes

<i>I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta croccante</i> (1,3,7,8,9,10,12,13)	€	16,00
<i>Homemade ravioli with butter, bacon, sage and grated Grana Padano cheese</i>		
<i>Le Pappardelle fatte a mano al ragù di lepre</i> (1,3,7,9,12)	€	17,00
<i>Homemade pasta "Pappardelle" with hare ragù</i>		
<i>Le Mezze maniche alla Carbonara</i> (1,3,7,12)	€	17,00
<i>Mezze maniche pasta in a carbonara sauce with guanciale, egg yolk and Pecorino cheese</i>		
<i>Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (piatto unico)</i> (7,12)	€	27,00
<i>Saffron risotto with veal ossobuco (main course)</i>		
<i>Gli Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare</i> (1,2,3,4,14)	€	20,00
<i>Homemade spaghetti served with mixed seafood and fresh tomato</i>		
<i>Il Risotto matecato alla bisque con gamberoni e capasanta scottati</i> (2,4,7,14)	€	20,00
<i>Creamy risotto finished with shellfish bisque, topped with seared king prawns and scallop</i>		
<i>I Paccheri al tonno fresco, ciliegino, olive taggiasche e ricotta salata</i> (1,4,7)	€	20,00
<i>Paccheri pasta with fresh tuna, cherry tomatoes, Taggiasca olives and salted ricotta cheese</i>		

*(tra parentesi l'indicazione degli allergeni)
 each number corresponds to the indicated food allergen