



I nostri Primi

First Dishes

I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta croccante (1,3,7,8,9,10,12,13) € **17,00**
Homemade ravioli with butter, bacon, sage and grated Grana Padano cheese

*Le Pappardelle di pasta fresca con funghi Porcini** (1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14) € **17,00**
Fresh Pappardelle pasta with Porcini mushrooms

Le Mezze maniche all'Amatriciana (1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14) € **17,00**
Mezze maniche pasta with Amatriciana sauce (Tomato, Guanciale and Pecorino cheese)

Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (piatto unico) (1,3,5,7,8,9,10,12) € **27,00**
Saffron Risotto with veal ossobuco (main course)

*I Ravioli di baccalà con porri stufati, pomodorini e timo** (1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14) € **18,00**
Cod Ravioli with Braised Leeks, cherry tomatoes and thyme

*Il Risotto alla zucca con gamberone scottato** (2,3,4,5,7,9,12,14) € **18,00**
Pumpkin Risotto with seared king prawn

*Gli Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare** (1,2,3,4,5,6,7,9,12,14) € **20,00**
Homemade Spaghetti served with mixed seafood and fresh tomato

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono **surgelati** o **congelati** all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad **abbattimento** a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente

Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

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