

I PRIMI PIATTI

ENTRÈES

CREMA DI FAGIOLI TIEPIDA ALLA VENETA CON CROSTINI

TRADITIONAL BEAN CREAM SOUP SERVED WITH TOASTED BREAD

€ 9,00

ORECCHIETTE FRESCHE CON RAGU' DI VERDURE AL PROFUMO DI TIMO E CACIO STAGIONATO

*FRESH ORECCHIETTE PASTA WITH VEGETABLE SAUCE
FLAVORED WITH THYME AND CHEESE*

€ 9,50

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, HOT PEPPER AND RED RAW PRAWNS TARTARE

€ 11,50

RISOTTO ALL'AMARONE E FORMAGGIO MONTE VERONESE

TRADITIONAL RICE COOKED IN RED WINE TOPPED WITH VERONA CHEESE

€ 10,50

TAGLIOLINI CON SEPIE GAMBERI E PANURA CROCCANTE

*FRESH HOME-MADE FINE SPAGHETTI WITH SHRIMPS, SQUIDS AND
AROMATIC BREADCRUMBS*

€ 11,00

BIGOLI CON CAPESANTE, SCAMPI, POMODORO FRESCO E BASILICO

HOME-MADE LARGE SPAGHETTI WITH SCALLOPS, SHRIMPS, FRESH TOMATOES AND BASIL

€ 11,50

GNOCCHI DI PATATE CON SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA E RUCOLA

TRADITIONAL POTATOES DUMPLINGS WITH BUTTER AND PECORINO CHEESE

€ 10,00

RAVIOLI DI MELANZANE FATTI IN CASA AL BASILICO

HOME-MADE EGGPLANT RAVIOLI SERVED WITH BASIL SAUCE

€ 10,00

CREPELLE GRATINATE CON RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA

CRÊPES AU GRATIN STUFFED WITH BUFFALO MILK MOZZARELLA AND WHITE SAUCE

€ 10,00

GNOCCHI AL NERO DI SEPIA CON MAZZANCOLLE E BRANZINO SALTATI

BLACK POTATOES GNOCCHI WITH SEA-BASS AND PRAWN SAUCE

€ 11,00

TAGLIATELLE CON RAGU' DI CARNI BIANCHE

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH WHITE MEAT SAUCE

€ 10,00

TORTELLINI DI VALEGGIO AL BURRO E SALVIA

HOME-MADE TRADITIONAL TORTELLINI FROM VALEGGIO WITH BUTTER AND SAGE

€ 11,50

SEMPRE DISPONIBILI: TAGLIATELLE O GNOCCHI AL: POMODORO FRESCO E BASILICO – ALLA BOLOGNESE – AL PESTO

€ 9,50

ALWAYS AVAILABLE: TAGLIATELLE OR GNOCCHI WITH A CHOICE OF: FRESH TOMATOES SAUCE – BOLOGNESE SAUCE – PESTO SAUCE

€ 9,50