

## This weeks Specials

### Antipasti

Mozzarella di bufala su insalatina di spinaci freschi conditi all'olio d'oliva e limone 11,50 €  
Buffalo mozzarella on fresh spinach salad with homemade lemon vinaigrette

Polpo in padella su finocchi allo zafferano con pinoli tostati 13,00 €  
Pan-fried octopus on thin sliced saffron fennel with roasted pine nuts

Antipasto Vino e Libri per 2 persone (verdure grigliate, specialità mare & terra) 21,50 €  
Mixed starter Vino E Libri style, for 2 persons: grilled vegetables & meat & fish specialties

### Pasta and Risotto

Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo nero (vegetarian) 18,50€  
Homemade thin ribbon noodles flamed in the parmesan cheese wheel, with black truffles

Duo di ravioli: Agnolotti sardi ripieni di patate e formaggio & Ravioli ripieni di pomodori secchi e olive, al ragù di cinghiale con vino rosso, bacche di ginepro e alloro 16,00 €

2 types of Ravioli: Sardinian ravioli filled with potato and cheese & Ravioli filled with sun dries tomatoes and olives, in savoury wild boar ragout with red wine, juniper berries and laurel

Risotto allo zafferano con gamberi e asparagi verdi 14,50 €  
Creamy saffron risotto (rice) with prawns and fresh green asparagus

### Main dishes

Branzino alla griglia con contorno di verdure e patate 26,00 €  
Fresh loup de mer, grilled, with potato and vegetables side dish

Petto d'anatra ai porcini saltati con rosmarino 27,50 €  
Duck breast with pan-fried porcini mushrooms (boletus) and rosemary

### Dessert

Crème brûlé fatta in casa, con caramello croccante 6,50 €  
Homemade Crème Brûlé with crispy caramel