

PRIMI
(MAIN COURSES)

*Pappardelle con ragù d'anatra, scorze
di arancia e pancetta affumicata*

(Pappardelle pasta with duck ragù, orange zest and smoked bacon)

€ 14

~

*Risotto mantecato allo zafferano con tartare
di gamberi marinati lime e menta*

*(Risotto with saffron with red schrimps tartare
marinated with lime and mint)*

€ 14

~

*Tagliatelle alla puttanesca con
granella di pistacchio di Bronte*

(Tagliatella pasta with puttanesca ragù and Bronte's pistachios)

€ 13

~

*Gnocchi di patate con fonduta di gorgonzola al profumo
di rosmarino e granella di nocciole d'Alba*

*(Gnocchi pasta with fondue of gorgonzola cheese
rosemary and hazelnuts)*

€ 12

SECONDI DI CARNE
(MEAT)

Mezzo stinco di maiale arrosto

(Pork shank roasted)

€ 17

~

*Guancia di manzo brasato al Nebbiolo delle Langhe
con polenta al forno*

(Beef cheek braised in red wine Nebbiolo with polenta)

€ 19

~

Ossobuco con risotto alla milanese

(Braised veal with "Risotto alla Milanese")

€ 25

SECONDI DI PESCE
(FISH)

*Trancio di salmone al vapore con erba cipollina,
scorzette di limone, olive taggiasche e patate al forno*

(Slice salmon vapor with chive, lemon zest, olives and potatoes)

€ 17

~

Filetto di San Pietro all'acqua pazza

(Fillet of "San Pietro" fish at crazy water; tomatoes, white wine)

€ 17

