

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES (PASTA)

⌘ La mia Trabaccolara:
spaghettonero ai frutti di mare senza guscio con pomodoro e basilico fresco

*My Trabaccolara:
Gold drawn spaghetti shelled seafood with fresh tomato and basil*

1-2-4-12-14

€ 22

⌘ Chitarra di pasta fresca con calamari al profumo di salvia e bottarga di muggine
Homemade fresh pasta chitarra style with squiddies and mullet bottarga sage scented

1-3-4-12

€ 22

⌘ Pacchero al torchio con triglie di scoglio e fiori di zucca
Artisanal pacchero fresh pasta with red mullet and courgette flowers

1-3-4-12

€ 23

⌘ Riso carnaroli Riserva San Massimo alle bolle di Franciacorta
con gamberi rosa di Viareggio e lime
Carnaroli rice Riserva San Massimo , Franciacorta bubbles, pinkprawns lime scented

2-7-12

€ 25 a persona/per person
(Ordine minimo 2 persone/minimun 2 persons)

⌘ Tagliolino 40 tuorli mantecato con Parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo di stagione
Home made fresh tagliolino with creamed 30 moths Parmigiano Reggiano cheese and seasonal truffle

1-3-7

€ 20