



PRIMI

“La vita è una combinazione di pasta e magia”

(Federico Fellini)



Maccheroncini speck e zafferano

Un piatto dagli ingredienti semplici ed intriganti, dove l'incontro tra la morbida crema di zafferano e le listarelle di speck croccante, legate da un tocco di Parmigiano, condiscono i maccheroncini trafilati al torchio. € 12,50 (1-2-4-7-12-14)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia di Pinot Grigio DOC La Vis (Trentino)



Pappardelle al ragù di cinghiale

Le pappardelle al ragù di cinghiale fanno parte della tradizione culinaria della Maremma toscana; saporite ed appetitose racchiudono il gusto autentico di un tempo. La sfoglia all'uovo ruvida e porosa assorbe il ragù, che dopo le lunghe ore di cottura risulta morbido e irresistibile ad ogni assaggio. € 12,50 (1-4-7-11-12)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia di Guicciardini Strozzi Millanni (Toscana)



Tortelloni di zucca al ragù

Dall'antica tradizione, ancora preparati come una volta, autentici tortelloni fatti a mano ripieni di zucca, conditi con ragù fatto in casa. Un salto nel passato ad ogni boccone. € 11,90 (1-4-7-11-12-13)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia de Il Campanone Lambrusco Reggiano DOC Lombardini (Emilia Romagna)



Bersaglieri al ragù del macellaio

Un primo da leccarsi i baffi: sedanini tricolore trafiletti al torchio, con ragù bianco di carne fatto in casa e bacon croccante. € 11,90 (1-2-4-7-11-14)

Consigliamo accompagnamento con calice di Pietragialla Pignoletto DOP (Emilia Romagna)



Spaghetti alla carbonara

La pasta alla carbonara è un piatto caratteristico del Lazio, preparato con ingredienti popolari e dal gusto intenso. Spaghetti conditi con un battuto d'uovo, formaggio e un pizzico di pepe, unito a listarelle di bacon croccante. € 11,00 (1-4-7-12)

Consigliamo accompagnamento con birra Ipa Super 8 (Belgio)