



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 Pjafoc Imperiale Lambrusco Mantovano Virgili (Lombardia)



Pappardelle ai funghi porcini e rosmarino

Le pappardelle fanno parte della tradizione culinaria italiana, la sfoglia all'uovo, ruvida e porosa, assorbe perfettamente il condimento, la salsa di funghi porcini, saporita e appetitosa, si sposa perfettamente con il sapore del rosmarino, un piatto da leccarsi i baffi. € 12,50 (1-12)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia di Merlot Evante San Simone DOC (Friuli-Venezia Giulia)



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. € 12,00 (1-4-7-11-12-13)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia di Lambrusco Pietrascura (Lombardia)



Bersaglieri al ragù del macellaio

Un primo da leccarsi i baffi: sedanini tricolore trafilati al torchio, con ragù bianco di carne fatto in casa e bacon croccante. € 12,00 (1-2-4-7-11-14)

Consigliamo accompagnamento con bottiglia di Refosco dal ped. rosso Re Sugano DOC (Friuli)



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 (1-7-12)

Consigliamo accompagnamento con birra Ipa Super 8 (Belgio)