



Menù speciale di dicembre - December special menu

Primi - Pasta

Zuppa di legumi con crostini (lenticchie, ceci e fagioli borlotti)

€ 13

Legume soup with croutons (lentils, chickpeas and borlotti beans)

A:1,10

Abbinamento - wine pairing - Colli Tortonesi Doc Barbera Claudio Mariotto



Spaghetti alla chitarra con polpettine all'abruzzese

€ 15

Square spaghetti with tiny meatballs abruzzese style

A:1,3

Abbinamento - wine pairing - Pecorino d'Abruzzo Doc Nerubè Jasci&Marchesani

Calice € 8

Secondi - Main courses

Gateau di patate con provola affumicata

€ 14

Potato gateau with smoked provola

A:1,3,8

Abbinamento - wine pairing - Trebbiano d'Abruzzo Doc Jasci&Marchesani



Rollè di vitello aromatizzato al forno

€ 20

Baked flavored veal roll

A:14

Abbinamento - wine pairing - Merlot Collio Humar

Contorno - Side dish

Fagioli all'uccelletto

€ 6

Beans with tomato sauce

Dolce - Homemade dessert

Zuppa inglese

€ 6

Sponge cake and custard

A:1,3,8

Abbinamento - wine pairing - Sagrantino Passito Pardi