

PRIMI PIATTI di mare

Seafood main Courses

Tagliolino al gambero rosso gocce di burrata e granella di nocciola €16.00

GRANO, CROSTACEI LATTOSIO, NOCCIOLE, OLIO, SALE, PEPE, PREZZEMOLO, AGLIO, VINO

Tagliolini with burrata red shrimp and hazelnut

Spaghetti cacio e pepe e tartare di gambero rosso €16.00

GRANO, PECORINO, PEPE, CROSTACEI CRUDI, LIMONE

Spaghetti cacio e pepe and red shrimp tartare

Spaghetti con alici fresche e pesto di pistacchi €15.00

GRANO, ALICI, PEPE, PISTACCHIO, OLIO, AGLIO

Spaghetti with fresh anchovies and pistachio pesto

Linguine allo scoglio €15.00

CALAMARI, GAMBERETTI, COZZE, VONGOLE, AGLIO, OLIO, PEPE, ORIGANO, POMODORO, PREZZEMOLO, VINO

linguina with seafood

Linguine alle vongole €14.00

GRANO, VONGOLE, OLIO, SALE, PEPE, AGLIO, PREZZEMOLO, ORIGANO, POMODORO, VINO

Linguina with clams

Spaghetti alla carbonara di mare €14.00

GRANO, CALAMARI, GAMBERETTI, COZZE, VONGOLE, AGLIO, OLIO, PEPE, ORIGANO, UOVA, PECORINO, PREZZEMOLO

Spaghetti with seafood carbonara

PRIMI PIATTI di terra

Main Courses of land

Orecchiette al pomodoro, basilico e cacio ricotta €9.00

GRANO, POMODORO, CIPOLLA, SALE, OLIO, CACIO RICOTTA, BASILICO

Orecchiette with tomato, basil and ricotta cheese

Strascinati con crema di zucca gorgonzola e noci €10.00

GRANO, ZUCCA, PORRO, GORGONZOLA, NOCI

Strascinati with pumpkin cream, gorgonzola and walnuts

Orecchiette alle cime di rape €10.00

GRANO, OLIO, AGLIO, RAPE, ACCIUGHE

Orecchiette with turnip tops

Mezzi paccheri infernali €12.00

GRANO, GORGONZOLA, NDUJA, RUM, PANNA

Mezzi paccheri infernal

Mezzi paccheri cremosi €11.00

GRANO, GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI BURRATA, PISTACCHIO,

Creamy paccheri (crispy cheek, burrata cream, pistachio)

Spaghetti al vino rosso, guancialetto croccante e
crema di pecorino €11.00

GRANO, VINO ROSSO, GUANCIALE, PECORINO, LATTE, PEPE

Spaghetti with red wine, crispy bacon and pecorino cream

N.B. gli allergeni sono evidenziati in rosso
allergens are highlighted in red