

# PRIMI

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE CON MOLICA  
DI PANE TOSTATA

*homemade tagliolini with sea food and toasted  
breadcrumbs*

29chf

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FONDO DI  
VITELLO E BLU DI CAPRA

*Saffron risotto with veal reduction and goat blue  
cheese*

35chf

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI

*Spaghetti with clams*

29chf

CAPPELLACCIO RIPIENO DEI TRE ARROSTI,  
FONDUTA DI TALEGGIO E NOCCIOLE  
TOSTATE

*Cappellaccio filled with meat stew, taleggio  
fondue and toasted hazelnuts*

28chf

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON  
MELANZANE, BASILICO E CALAMARI

*Homemade tagliatelle with eggplant, basil and  
squid*

27chf

ZUPPA DI CIPOLLE CON GUANCIALE E  
FONDO DI VITELLO

*Onion soup with guanciale and veal base*

21chf

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL RAGÙ  
BIANCO DI SALSICCIA

*Homemade potato gnocchi with white sausage  
ragù*

25chf