

## *Primi Piatti*

### FIRST COURSES

- Sagne n'canulate al sugo di capocollo  
e cacioricotta;* €12,00  
(TWISTED TAGLIATELLE) WITH CAPOCOLLO SAUCE AND CACIORICOTTA
- Strigoli in salsa d'agrumi ed erbe di campo;* €12,00  
STRIGOLI IN CITRUS SAUCE AND WILD HERBS
- Pappardelle ai funghi porcini;* €13,00  
PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS
- Ziti spezzati al lardo sciolto  
e pomodorini Pachino;* €12,00  
ZITI WITH MELTED LARD AND PACHINO CHERRY TOMATOES
- Tortellini in brodo di capone;* €14,00  
TORTELLINI IN CAPON BROTH
- Cannelloni di ricotta e spinaci al ragù  
tradizionale gratinati al forno;* €12,00  
RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH TRADITIONAL  
RAGÙ BAKED AU GRATIN
- Risotto al prosecco e frutti di bosco;* €12,00  
RISOTTO WITH PROSECCO AND BERRIES
- Canestrelli alla paprica dolce ripieni di  
asparagi e speck in salsa di zafferano;* €12,00  
CANESTRELLI WITH SWEET PAPRIKA FILLED WITH ASPARAGUS  
AND SPECK IN SAFFRON SAUCE

*\*Bis di primi a scelta, (minimo 4 persone) prezzo a persona €14,00*  
TWO FIRST COURSES OF CHOICE TO DIVIDE  
(MINIMUM OF 4 PEOPLE) PRICE PER PERSON €14,00