

PRIMI

(PASTA FRESCA FATTA IN CASA)

FRESH HOMEMADE PASTE

TAGLIATELLE:

TAGLIATELLA

AL SUGO DELLA BATTITURA (VITELLO, MAIALE E ANATRA) € 15

TUSCAN MEAT SAUCE (VEAL, PORK, DUCK AND TOMATO SAUCE)

AL SUGO BIANCO DI VITELLO € 15

VEGETABLE AND VEAL WHITE RAGOUT

AL TARTUFO SCORZONE € 20

SUMMER TRUFFLE

PAPPARDELLE:

PAPPARDELLA

AL SUGO DELLA BATTITURA (VITELLO, MAIALE E ANATRA) € 15

TUSCAN MEAT SAUCE (VEAL, PORK, DUCK AND TOMATO SAUCE)

AL SUGO BIANCO DI VITELLO € 15

VEGETABLE AND VEAL WHITE RAGOUT

SPAGHETTI FRESCHI:

FRESH HANDMADE SPAGHETTI

AL BURRO AL LIMONE E TIMO € 15

LEMON BUTTER AND THYME

ALL'AGLIONE € 15

TIPICAL TOSCANY GARLIC SAUCE WITH TOMATOES SAUCE

RAVIOLI (RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI):

FILLED PASTA WITH NUTMEG, SPINACH AND RICOTTA CHEESE

AL SUGO DELLA BATTITURA (VITELLO, MAIALE E ANATRA) € 16

TUSCAN MEAT SAUCE (VEAL, PORK, DUCK AND TOMATO SAUCE)

AI POMODORINI E BASILICO € 15

CHERRY TOMATOES AND BASIL

AL BURRO E SALVIA € 15

BUTTER AND SAGE

AL BURRO AL LIMONE E TIMO € 15

LEMON BUTTER AND THYME

AL TARTUFO SCORZONE € 21

SUMMER TRUFFLE

GNOCCHI (DI PATATE):

POTATO GNOCCHI

AL SUGO DELLA BATTITURA (VITELLO, MAIALE E ANATRA) € 16

TUSCAN MEAT SAUCE (VEAL, PORK, DUCK AND TOMATO SAUCE)

AL PORRO, GUANCIALE, PECORINO E POMODORINI € 16

PACHINO TOMATO, LEEK, PORK JOWL, PECORINO CHEESE AND BACON

AL TARTUFO SCORZONE € 21

SUMMER TRUFFLE