

# **MENU**

**DICEMBRE 2022 – FEBBRAIO 2023**

## ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere misto / di formaggi / di salumi piccolo (per 1 persona) <i>Small mixed / cheese / cold cuts platter (for 1 person)</i>	€15
Tagliere misto / di formaggi / di salumi grande (per 2 persone) <i>Big mixed / cheese / cold cuts platter (for 2 people)</i>	€28
Pane, burro e Salmone a sashimi <i>Bread, butter and Salmon sashimi</i>	€15
Suppli (2pz) <i>Fried rice balls with mozzarella in the middle</i>	€5
Crostini misti con Verdure <i>Mixed croutons with vegetables</i>	€6
Lingua Salmistrata con salsa Verde <i>Corned tongue with green sauce</i>	€12

## PRIMI / FIRST COURSE (CARBS)

Tagliolini con Zucca, Speck e Pecorino <i>Tagliolini pasta with Pumpkin, Speck and Pecorino cheese</i>	€12
Spaghettoni con guanciale, Pomodoro fresco e Pecorino <i>Spaghettoni with bacon, fresh tomato and Pecorino cheese</i>	€12
Pappardelle bianche con Prosciutto di Parma <i>Pappardelle (fresh homemade pasta) with sauce of Parma Ham</i>	€14
Genovese con Tonno "Genovese" pasta with Tuna and long stewed onion	€15
Gnocchi con Pomodoro fresco e Pesto fresco di nostra produzione <i>Gnocchi with fresh tomato and our fresh pesto</i>	€14

## SECONDI / SECOND COURSE (PROTEIN)

Tartare di Fassona <i>Piedmontese beef tartare</i>	€16
Lingua Salmistrata con salsa Verde <i>Corned tongue with green sauce</i>	€18
Baccalà alla Romana <i>Cod alla Romana (with tomato, pine nuts, raisins and olives)</i>	€23
Costolette d'Abbacchio fritte <i>Fried lamb chops</i>	€22
Peposo notturno Beef stewed in wine and pepper	€20
Polpette fritte Fried meatballs	€14
Prete del Po <i>Heavy pork stew</i>	€20

## DOLCI / DESSERT

Semifreddo allo Zabaione / Dolce del giorno / Babà con gelato alla crema <i>Eggnog parfait / Dessert of the day / Babà with cream ice cream</i>	€6
--	----