

Chicche di patate su vellutata di zucca, gorgonzola e polvere di guanciale □ 9,00

Tonnarello cacio, pepe e tartufo nero □10,00

Spaghettoni con lupini di mare su crema di fagiolini □ 11,00

Tagliatelle rombo, broccoli romani e bottarga di tonno □ 11,00

lo chef consiglia:

Tagliatelle con battuto di cervo, carciofi croccanti
e pomodorini del Piennolo □13,00

Linguine al nero di seppia, gambero rosso Mazara del Vallo,
e lenticchie di Castelluccio di Norcia I.G.P. □16,00

Primi