

## Principi...

### **"dal Contadino... al Casaro..." 15 €**

Caponata... con selezione di formaggi e salumi al coltello... mostarde...  
Selection of cheeses and salami... mixed vegetables... marmalades...

### **Tapas di vitello... "140 gr" 16 €**

Guancia di vitello cotta dolcemente... riduzione al vino rosso... patate...  
Veal cheek braised gently... red wine sauce... potatoes...

### **Tapas di Maialino... "140 gr" 15 €**

Maialino cotto a bassa temperatura... guarniture di stagione...  
Suckling pig braised gently... fresh seasonal product and vegetables...

### **Il Crudo del giorno... 24 €**

Gambero rosso... scampi... ostrica... salmone... tonno... mazzancolle...  
Selection of raw fish... red shrimps... scampi... oyster...  
salmon... tuna... prawns...

### **Polipo affogato... 15 €**

Polipo... vellutata di legumi... verdure di stagione... ricotta...  
Steamed octopus... cream of legumes... seasonal vegetables...

### **Mazzancolle... 17 €**

Mazzancolle cotte al vapore... zucca gialla... crema di patate...  
Steamed prawns... yellow squash... cream of potatoes...

## **Paste, risi e zuppe...**

### **Cacio e Pepe... come da felice... 12 €**

Pecorino... parmigiano... pepe...

Spaghetti... pecorino and parmesan cheese...

### **Amatriciana... a modo nostro 13 €**

Guanciale... datterino... pecorino...

Crispy bacon... cherry tomatoes... pecorino cheese...

### **Carbonara... 13 €**

Guanciale... uova... pecorino...

Crispy bacon... eggs... pecorino cheese...

### **Gricia... 13 €**

Guanciale... pecorino... parmigiano... pepe...

Crispy bacon... pecorino and parmesan cheese...

### **Orecchiette... "Pugliesi"... 14 €**

Datterino... ricotta salata... luganega...

Cherry tomatoes... salted ricotta cheese... sausage...

## **Paste, risi e zuppe...**

### **Acquerello... 17 €**

*Risotto... riduzione al Lagrein... zucca... guanciaie...*

*Risotto... yellow squash... Lagrein red wine sauce... crispy bacon...*

### **Dal Contadino... 14 €**

*Zuppa o vellutata di verdure... legume... tuberi...*

*Soup or cream of the day... vegetables... beans... lentils... tubers...*

### **Tagliatella della nonna... 15 €**

*Tagliatelle in guisa di ragù di selvaggina.. grana gran riserva...*

*Homemade tagliatella... tomatoes... wild meat... parmesan cheese...*

### **Super Spaghettone... 16 €**

*Spaghettone Verrigni... molluschi... mitili... ciliegino...*

*Thick spaghetti... molluscs... mussels... cherry tomatoes...*

### **Pacchero 887 km... 18 €**

*Mazzancolle... gamberi rossi... mandorle... ricotta... ciliegino...*

*Short pasta... prawns... almonds... ricotta cheese... cherry tomatoes...*

### **Risotto Viziato... 20 €**

*Risotto... pescato del giorno... gamberi... scampi... molluschi...*

*Fish of the day risotto... prawns... scampi... red shrimp... mussels...*

## **Carni, Pesci e crostacei...**

### **Gran fritto di mare... 20 €**

*Servito in cornocopia... calamari... gamberi... paranza... verdure...*

*Selection of fried seafood and vegetables...*

### **"Vizietto" di Pesci... 25 €**

*Caciucco!! pescato del giorno... crostacei... molluschi... mitili...*

*Soup fish of the day... prawn... shrimp... scampi... mussels... tomatoes...*

### **Filetto di pescato... 24 €**

*Filetto di pescato in crosta di patate... olive... verdure di stagione...  
capperi...pomodorini...*

*Fish of the day... cooked in the oven... served with potatoes...  
vegetables... olives... cappers...*

### **Anatra ... 20 €**

*Anatra... mosto cotto... guarniture di stagione...*

*Breast duck fillet braised gently... sweet red wine sauce... vegetables...*

### **Mattonella di maialino..."220 gr" 20 €**

*Maialino cotto a bassa temperatura... patate... guarniture di stagione...*

*Suckling pig braised gently... fresh seasonal products... potatoes...*

### **Guancia di vitello..."220 gr" 20 €**

*Guancia di vitello cotta dolcemente... riduzione al vino rosso... patate...*

*Veal cheek braised gently... red wine sauce... potatoes...*

### **Filetto di manzo "Ripasso"... 25 €**

*Filetto di manzo... riduzione al Ripasso... patate... verdure di stagione...*

*Beef fillet... Ripasso red wine sauce... potatoes... seasonal vegetables...*