

ANTIPASTI

Starters

Bresaola di Chianina Toscana con Burrata Pugliese DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP

The highest quality of Italian Bresaola of Chianina meat from Val di Chianina in Tuscany, with Burrata DOP from Apulia in Puglia and Mozzarella di Bufala Campana DOP from a small producer in Paestum.

240

Prosciutto Crudo di Parma "Antica Corte Pallavicina"

The exclusive Prosciutto naturally stored for 24 months from free-range pigs. Served with mozzarella di Bufala Campana DOP.

240

Mozzarella di Bufala Campana DOP e Burrata Pugliese DOP

An eternal culinary battle between different Italian regions. In this case, Mozzarella di Bufala Campana DOP and Burrata Pugliese DOP.

Dante Alighieri, the father of the Italian language, said, "A voi l'ardua sentenza"., "The arduous sentence is yours."

240

Carpaccio di Cervo

Venison Carpaccio topped with a "Munari" 12 year old balsamic vinegar from Modena IGP, Titone virgin olive oil from Sicilia and fresh raspberry's.

240

Gamberoni alla griglia

Red large shrimp, Sicilian orange-scented, from the Mediterranean (green light from WWF).

240

La nostra composizione di antipasti

Variety of our startres.

260 p.p.

I CLASSICI

Pasta and risotto

I Ravioloni

Fresh pasta stuffed with Radicchio Trevigiano lettuce and Asiago cheese.

270

Risotto con funghi porcini

Risotto med Carnaroliris "Gli Aironi" från Lombardiet med karljohansvamp.

270

Pappardelle al ragù di salsiccia

Pappardelle with salsiccia ragù, a classic dish straight from Tuscany.

270