

I NOSTRI PRIMI

PRIMI DI TERRA

PACCHERI NAPUL'E'

RAGÙ MORBIDO NAPOLETANO ALLE TRE
CARNI COTTO A FUOCO LENTO PER 8 ORE
9,00 €

ZITI ALLA GENOVESE

È UNA SALSA OTTENUTA DALLA COTTURA
LENTISSIMA DI CIPOLLE E CARNE DAL
COLORE MARRONCINO DENSO
9,00 €

PIGNATIELLO DI GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

CON MOZZARELLA DI BUFALA, PROVOLA,
FIORDILATTE, PASSATA DI POMODORO,
PASSATI IN FORNO A LEGNA
8,00 €

RAVIOLI "LAZZARELLA"

CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI FATTI
A MANO CON SALSA AI FIORI DI ZUCCA,
ZAFFERANO E PARMIGIANO
8,00€

PRIMI DI MARE

SCIALATIELLI O SOLE MIO

TIPICI DELLA COSTIERA AMALFITANA
PASTA DI ACQUA E FARINA CON VARIETÀ
DI MOLLUSCHI E CROSTACEI CON
POMODORINO DEL PIENNOLO
9,00 €

STROMBOLI

PACCHERI DI GRAGNANO CON PESTO DI
PISTACCHI DI BRONTE, PACHINO E
BOCCONCINI DI PESCE SPADA
9,00 €

REGINELLA

TONNARELLI FRESCHI CON MEZZO ASTICE
DEL MEDITERRANEO MACCHIATO CON
POMODORINI DEL PIENNOLO SFUMATI AL
COGNAC MARTELL
15,00 €