

# I Primi Piatti

## *First Course*

Risotto Mantecato alle Zucchine Novelle e Limone,  
Cupola di Gamberi Rossi con Formaggetta di Stella  
e Olive Taggiasche°

Risotto with Zucchini and Lemon, Dome of Red Prawns with Stella cheese  
and Taggiasca Olives

€ 24

Tagliolini di Crostacei su crema di Focaccia,  
Aglione, Olio e Peperoncino  
con Carpaccio di Capasanta e Tartufo Estivo°

Crustacean Tagliolini on Focaccia cream, Garlic, oil and hot pepper  
with Scallop Carpaccio and Summer Truffle

€ 25

La nostra Carbonara di Mare°

Our sea carbonara

€22

Plin in Pasta di Cacao ripieni di Coniglio e Timo,  
saltati in Burro di Foie Gras su crema di patate Quarantine

Cocoa Plin filled with Rabbit and Thyme,  
sautéed in Foie Gras Butter on Quarantine potato cream

€23

Maltagliati casarecci di Grano Saraceno  
con Pesto Nostrano, Patate e Fagiolini

Homemade Maltagliati buckwheat  
with local pesto, potatoes and green beans

€18