



LA CUCINA



DA CONDIVIDERE

TERRINA DI ZUCCA, SCAROLA E TALEGGIO.....	8,00 €
CHÈVRE GRIGLIATO, RADICCHIO, MELOGRANO E NOCI.....	10,00 €
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHI E POMPELMO.....	12,00 €
UOVO POCHÈ, CARDI, GUANCIALE E PARMIGIANO.....	8,00 €
TARTARE DI MANZO, INSALATINA D'INVERNO E BAGNA CAUDA.....	13,00 €



LA PASTA

SPAGHETTO VICIDOMINI ALLA CARBONARA DI PRIMA	14,00 €
PASTA, PATATE E COZZE	12,00 €
RISOTTO, ZAFFERANO, SALSICCIA DI BRA E BURRATA	14,00 €
CREMA DI ZUCCA, PLIN D'ORTICA E MAGGIORANA, POLPO SCOTTATO E TIMO	13,00 €
TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CONIGLIO E ROSMARINO	12,00 €

TUTTO DI PRIMA

SPIGOLA, BARBABIETOLA, ASPARAGO DI MARE E VERZA	19,00 €
OSSOBUCCO, SEDANO RAPA E CAVOLETTI DI BRUXELLES	18,00 €
BACCALÀ PIL-PIL DI PRIMA, PATATA VIOLA E OLIVE	17,00 €
PETTO E COSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLA, CAVOLO NERO E PATATE SAUTÈ	16,00 €
CAPPELLO DEL PRETE, ZUCCA, CARCIOFI E JUS ALLE NOCCIOLE	20,00 €

L'ORTO

PATATE ARROSTO.....	6,00 €
BROCCOLO ROMANESCO AOP, ACCIUGHE E MANDORLE.....	7,00 €
FINOCCHIO GRATINATO, OLIVE NERE E ARANCE.....	7,00 €
SCAROLA RIPASSATA DI PRIMA, UVETTA E PINOLI.....	7,00 €



— I DOLCI —

CREMA BRUCIATA, ARANCE E CASTAGNE.....	7,00 €
FONDENTE DI CIOCCOLATO ABINAO 85%, PERE E PISTACCHIO.....	8,00 €
STRUDEL DI MELE DI PRIMA E GELATO ALLA VANIGLIA.....	7,00 €
PAN BANANA, CIOCCOLATO GUANAJA 70%, MANDORLE E MELOGRANO.....	7,00 €
IL GELATO DI PRIMA.....	6,00 €

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.