

# Primi Piatti

## Erster Gang First Course

*La nostra Specialità Linguine allo Scoglio " Minimo 2 Persone " Cadauno* € 20.00  
*Unsere Spezialität Linguine mit Meeresfrüchten " Minimum 2 Personen " Pro Person*  
*Our Speciality Linguini with grilled Seafood and Mussels " Minimum 2 Persons " Each*

*Spaghetti alle Vongole Veraci in bianco* € 15.00  
*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
*Spaghetti with Clams*

*Orecchiette con Broccoletti Pomodorini e Vongole Veraci* € 14.00  
*Nudelgericht mit Brokkoli Kirschtomaten und Venusmuscheln*  
*Orecchiette with Broccoli Cherry Tomatoes and Clams*

*Paccheri con Scampi calamari e pomodorini del Piennolo D.O.P* € 14.00  
*Paccheri mit cherry tomato, Garnelen und Tintenfisch*  
*Paccheri with tomato, Prawns and squid*

*Ravioli ripieni di Bufala con Gamberetti, Panna e granella di Pistacchio \** € 15.00  
*Buffel-Camembert Ravioli mit Pistazienpesto, garnelen und Limone*  
*Buffalo Raviolo with Pistachio pesto, Prawns and Lemon*

*Gnocchi di Ortiche con Burro Salvia e Noci e Parmigiano \** € 10.00  
*Brennessel-Gnocchi mit Salbeibutter und Walnüssen, Parmesan*  
*Gnocchi Nettle with Butter Sage and Walnuts, Parmesan*

*Agnolotti Piemontesi serviti con Toma Ossolana e Nocciole \** € 10.00  
*Agnolotti mit Toma Kase und Haselnüssen*  
*Agnolotti with Toma Cheese and Hazelnuts*

*Tagliatelle con Ragù di Ossobuco e Zafferano* € 10.00  
*Tagliatelle mit Kalbshaxe-Ragout und Zafran*  
*Tagliatelle with Veal Shank ragout and Zaffron*

*Per motivi di mercato alcuni prodotti sono congelati \**

Aus Beschaffungsgründen einige Produkte tiefgekühlt sei

For Market reasons some products are frozen

