

PRIMIPIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO ALLA PESCATORA

RISO – FRUTTI DI MARE – GAMBERONI – PEPPERONCINO
RICE – SEAFOOD – PRAWNS – CHILI PEPPER

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE- VONGOLE VERACI – POMODORINI PACHINO – AGLIO – PEPPERONCINO
LINGUINE – SHORT NECKED CLAMS – PACHINO TOMATOES – GARLIC – CHILI PEPPER

ORECCHIETTE ALLA MEDITERRANEA

ORECCHIETTE – POMODORI PACHINO – ZUCCHINE – GAMBERETTI
ORECCHIETTE – PACHINO TOMATOES – MARROWS - SHRIMPS

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

PIZZOCCHERI – PATATE – COSTE – FORMAGGIO CASERA – BURRO FUSO – PARMIGIANO
PIZZOCCHERI – POTATOES – BEETS – CASERA CHEESE – MELTED BUTTER - PARMESAN

CASONCELLI NOSTRANI ALLA BERGAMASCA

CASONCELLI – BURRO FUSO – PANCETTA
CASONCELLI – MELTED BUTTER – BACON

RISOTTO ALLA MANTOVANA

RISO VIALONE NANO – SALAMELLA MANTOVANA - PARMIGIANO
VIALONE NANO RICE – SAUSAGE – PARMESAN

TORTELLI DI ZUCCA

PASTA CASALINGA – RIPIENO DI ZUCCA CON AMARETTI E MOSTARDA - BURRO FUSO
TORTELLI – MIX OF PUMPKIN, AMARETTO BISCUITS AND CHUTNEY – MELTED BUTTER

PASTA AL POMODORO

PENNE – SUGO SEMPLICE DI POMODORO
PENNE – ITALIAN TOMATO SAUCE