

# ASSAGGIA UNA NOSTRA SPECIALITA' RIPIENA FATTA IN CASA...

LE SPECIALI



## • TORTELLINI

Prosciutto, mortadella, lombo, Parmigiano Reggiano 36 mesi, noce moscata



Serviti:

**in brodo**

alla crema di Reggiano

al pomodoro e basilico

al ragù

16,00

13,50

13,00

14,50



## • RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Spinaci, ricotta di bufala, noce moscata, uova fresche



Serviti:

al pomodoro e basilico

al ragù

alla crema di Reggiano

12,00

14,00

12,50



## • RAVIOLI SPECK E PROVOLA

Speck, provola affumicata, ricotta di bufala



Serviti:

**alla carbonara**

ai funghi porcini

alla crema di Reggiano

14,00

15,00

13,00



## • RAVIOLI RICOTTA E TARTUFO

Ricotta di bufala, tartufo nero



Serviti:

ai funghi porcini

**alla crema di Reggiano**

15,00

14,50



## • RAVIOLI MELANZANE E CACIOCAVALLO

Melanzane, caciocavallo bianco stagionato, Grana, basilico



Serviti:

**alla Norma**

alla crema di Reggiano

14,00

12,50



## • RAVIOLI CACIO E PEPE

Ricotta di pecora, pecorino romano DOP, pepe nero macinato



Serviti:

alla gricia

**alla amatriciana**

13,50

14,00



## • RAVIOLI AI CALAMARI

Calamari, patate, olive, uva sultanina, prezzemolo, aglio, pomodoro, vino



Serviti:

al pesto trapanese

**alla luciana**

16,00

15,50