

PRIMI DI CARNE

FIRST COURSES MEAT

SCRIGNI DI BURRATA AL POMODORINO FRESCO E BASILICO	€12.00
Burrata ravioli with fresh tomato burrata Ravioli mit frischen tomate	
GNOCCHETTI AL GORGONZOLA, PERE E NOCI	€10.00
Gnocchi with gorgonzola, pear and nuts gnocchi gorgonzola, birne, und Nüsse	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 8.00
spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	
TORTELLI LUCCHESI	€ 9.50
Typical pasta stuffed – traditionelle gefüllte Nudeln	
LASAGNE AL RAGU' BOLOGNESE	€ 8.50
lasagne with bolognese sauce Lasagne mit hackfleschragout	
SPAGHETTI AL RAGU' BOLOGNESE	€ 8.00
spaghetti with bolognese sauce Spaghetti mit hackfleschragout	
TAGLIATELLA AL CARTOCCIO CON TARTUFO E FONDUTA DI FORMAGGIO	€18.00
noodles with melted cheese and truffle Nudeln mit Käse und Trüffe	
PASTA AL PESTO GENOVESE	€ 7.50
Pasta with pesto sauce Pasta mit pestosauce	
PENNE 4 FORMAGGI	€ 8.00
pasta 4 cheeses sauce pasta 4 Käse	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	€10.00
Rice with mushroom Risotto mit Pilzen	
COUS COUS CURRY E VERDURINE	€ 9.00
couscous with curry and vegetables Couscous mit Curry und Gemüse	
PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO	€8.00
Gluten-free pasta with tomato sauce Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce	
TORTELLI LUCCHESI GLUTEN FREE	€12.00
Typical gluten free pasta stuffed traditionelle gluten free gefüllte Nudeln	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI GLUTEN FREE AL POMODORO	€12.00
gluten-free Ricotta ravioli and spinach with tomato sauce Gluten free Ravioli Spinat und Ricotta mit Tomatensauce	