



Il pranzo della tradizione italiana

The traditional Italian recipes

Spaghetti alla crema di brigantaccio e guanciale di mangalica €11

Abruzzo - Spaghetti with brigantaccio cheese cream and mangalica pork cheek

Orecchiette al sugo di paranza e lime €14

Puglia - Orecchiette with paranza fish and lime sauce

Tartare di manzo con acciughe, uovo, cipolle e capperi €12

Piemonte - Beef tartare with anchovies, egg, onions and capers

Tomino alla piastra con babaganusch e aceto balsamico €12

Vegetariano - Grilled tomino cheese with babaganusch and balsamic vinegar

Paccheri al pomodoro, basilico e ricotta salata €10

Il classico di Creanza - Paccheri with tomato, basil and salted ricotta

La Confidenza: Rarità di salumi e formaggi pregiati e artigianali €20,00

La Confidenza: Rarities of fine, artisanal cured meats and cheeses

Il piatto unico

The single dish

Riso con verdure sauté di stagione e pollo alla griglia €15

Rice with sautéed seasonal vegetables and grilled chicken



2015