












# PRIMI PIATTI

GLUTEN FREE +1.5

PRIMI PIATTI DEL MESE CHIEDERE AL CAMERIERE O VEDI LAVAGNE

<p><b>Tortelli di Patate*</b> °13,7,9  <b>Condimenti:</b> Ragù di carne - o - Pomodoro- o - Burro e Salvia - o - Porcini.</p>	9		
<p><b>Pappardelle sul Cinghiale</b> °°13,7,9</p>	8		
<p><b>Tagliatelle ai Porcini</b> °°13,7          Olio evo, Porcini*, cipolla.</p>	8		
<p><b>Spaghetti Chitarra al Ragù di Chianina</b> °°13,7          Ragù di Chianina al coltello Olio evo cipolla, sedano carote, vino rosso  <b>Gluten free tagliatelle</b></p>	9		
<p><b>Risotto del Marinaio *</b> °1,4,7,9,12.          Frutti di mare sguosciati, asparagi, funghi champignon, burro, olio evo, spezie</p>	8		
<p><b>Spaghetti alla chitarra (pasta all'uovo) allo Scoglio*</b> °12,3,4,12. <b>Gluten free tagliatelle</b>          Pomodori ciliegia, cozze, vongole, *totani, olio evo, aglio, vino bianco, peperoncino.</p>	10		
<p><b>Spaghetti alla chitarra (pasta all'uovo) alle Vongole Veraci</b> °12,3,4,12. <b>Gluten free tagliatelle</b>          Pomodori ciliegia, vongole, olio evo, aglio, vino bianco, prezzemolo, peperoncino.</p>	9		
<p><b>Penne alla Polpa di Granchio*</b> °12,4,12.          Una punta di Panna, *Polpa di granchio Pura,</p>	10		

Legenda: ° numero dell'allergene presente nel piatto, riportato nel elenco ingredienti e allergeni in prima pagina. \* alimenti congelati

Legenda: ° numero dell'allergene presente nel piatto, riportato nel elenco ingredienti e allergeni in prima pagina . \* alimenti congelati