



# PASTA TASTING MENU



## ANTIPASTO

### Insalata di Stagione

seasonal salad

OR

### Crostini con Datteri e Speck

speck alto adige I.G.P., pan-roasted medjool date jam, toasted focaccia

## PRIMI

### Spaghetti alla Corte d'Assise (V)

bronze-extruded long pasta, peperoncino, tomato passata, basil,  
cipolla rossa di tropea I.G.P., pecorino romano D.O.P.

OR

### Struncatura Ammollicata

bronze-extruded long rye pasta, anchovies, datterini, taggiasca olives, fish stock, breadcrumbs

----

### Trofie di Recco con Tocco de Funzi (V)

hand-twisted short pasta, fresh cultivated mushrooms, white wine,  
garlic, parmigiano reggiano D.O.P.

OR

### Gramigna Paglia e Fieno

bronze-extruded egg and spinach pasta, italian pork sausage, nutmeg,  
white wine, onion, parmigiano reggiano D.O.P.

----

### Calamarata con Pesce Spada alla Ghiotta

bronze-extruded pasta, poached swordfish, anchovies, white wine,  
tomato passata, pistacchio verde di bronte D.O.P., oregano, capers

OR

### Ciccioneddos al Sugo d'Agnello

hand-rolled short pasta, lamb shank, white wine, soffritto, tomato, fiore sardo D.O.P.

## DOLCE

### Dolce del Giorno

dessert of the day



\$88++ | \$150++ with wine pairing





Forma