

Pour préserver la saveur de nos pâtes, elles sont cuites à la minute (al dente)

Pâtes & Risotto (Entrée - Plat)

Tagliatelle au saumon (*Label Rouge*) Entrée 23 Plat 28
Flambées à la Vodka et baies roses

Tagliatelle Portofino Entrée 22 Plat 27
Scampis, Stracciatella di Bufala et Pesto alla Genovese

Risotto Smeraldo e Corallo Entrée 24 Plat 30
Crème de Petit pois à la menthe, cubes de thon, Stracciatella di Bufala et éclats d'amandes

Risotto de la mer Entrée 27 Plat 33
Noix de St. Jacques, lotte, tomates cerises et douceur de courgettes

Spaghetti ou Paccheri aglio e olio façon Dogado
Entrée 15 Plat 19
Tomates cerises, rucola et copeaux de parmesan

Linguine aux scampis et vongoles Entrée 24 Plat 29

Spaghetti aglio e olio à l'emincé de filet de boeuf sauté et *Tomates cerises* Entrée 22 Plat 27

Pâtes fait maison

Mezze lune Entrée 18 Plat 24
*Fromage de chèvre frais, aubergines, artichauts
Sauce avec tomates séchées et grana padano stagionato*

Gnocchi alla sorrentina Plat 25
Sauce tomate et mozzarella di bufala

Gnocchi al prosciutto artigianale Entrée 22 Plat 27
Fondue de parmigiano stagionato et noix

Ravioli della Nonna Entrée 19 Plat 25
Ricotta, épinards et grana padano sauce tomate légèrement crémée

Serviettes de pâtes aux scampis gratinées
à la mozzarella di bufala Plat 29

Les Classiques

Linguine alle vongole Entrée 24 Plat 29

Spaghetti alla carbonara Entrée 15 Plat 19

Penne all'arrabbiata Entrée 14 Plat 18

Spaghettoni ou Paccheri all'amatriciana Entrée 15 Plat 19