

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

Pâtes & Risotto (Entrée - Plat)

Schiaffoni con Branzino (Bar) Entrée 22 Plat 28
pomodorini et herbes fraîches

Spaghetti aux Gambas Plat 33
légèrement rôties, ail et huile d'olive extra vierge et une touche de piment

Risotto crémeux aux gambas et poulpe Plat 32

Risotto harmonie marine Entrée 26 Plat 34
scampis et noix de saint-jacques

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'émincé de filet de boeuf sauté et *Tomates cerises* Entrée 22 Plat 27

Pâtes faites maison

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

Gnocchi alla sorrentina Plat 25
Sauce tomate et burrata

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 crème

Serviettes de pâtes aux scampis Plat 29
Gratinées et stracciatella di burrata

Les Classiques

Linguine alle vongole (Classique ou avec tomates cerises) 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