

BORSA

Chef Menu

Vellutata di piselli e ovetto in camicia

Green peas cream and poached egg

14.-

Tagliatelle al ragù di coniglio e insalatina "cacciatora"

Tagliatelle pasta with rabbit sauce ragout and cacciatora salad

15.-

Gnocchi di ricotta e silene al burro salato, ricci di mare e
pane croccante

*Ricotta and silene dumplings with salted butter, sea urchins and
croutons*

16.-

Agnello arrostito, yogurt e verdure primaverili

Roasted lamb, yogurt and spring vegetables

20.-

Seppia al pepe verde e patate dolci su insalatina di finocchi e
fagioli di soia

*Squid with green pepper sauce, sweet potatoes and fennel and
soybeans salad*

19.-

Coperto € 3.00 / Service € 3.00

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla
procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della
Salute.

*Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of
the Italian Health Department.*