

## LA PASTA

### Homemade fresh Pasta

- Tagliatelle al Ragù Classico Bolognese.  
Tagliatelle with classic Bolognese Ragù. \$ 24
- Tagliatelle con avocado, cipolla rossa, olio extra vergine d'oliva e Parmigiano Reggiano.  
Tagliatelle with avocado, red onion, extra virgin olive oil and grated Parmigiano Reggiano. \$ 24
- Tagliatelle con Prosciutto di Parma e scorzette di Limone.  
Tagliatelle with Prosciutto di Parma and lemon zest. \$ 24
- Spaghetti alla chitarra conditi con crema di Gorgonzola Lombardo, noci selvatiche e foglie verdi.  
Spaghetti alla chitarra topped with creamy Gorgonzola Lombardo, wild walnuts and fresh green leaves. \$ 24
- Gnocchi di patate conditi con Ragù piccante di Pollo Ruspante e Funghi Porcini.  
(Mediamente piccanti)  
Potato gnocchi served with free-range spicy Chicken Ragù and Porcini mushrooms.  
(Mild) \$ 24
- Gnocchi di patate conditi con verdure di stagione saltate.  
Potato gnocchi served with sauteed vegetables. \$ 24
- Gnocchi alla Romana  
(vedi descrizione accanto).  
Roman Semolina Gnocchi \$ 22
- Ravioli del giorno.  
Ravioli of the Day. \$ 26
- Tortellini in brodo di pollo ruspante.  
Tortellini in free-range chicken broth.  
(only Friday, Saturday, Sunday) \$ 29
- Tortellini con panna e Parmigiano Reggiano.  
Tortellini with cream and Parmigiano Reggiano.  
(only Friday, Saturday, Sunday) \$ 29
- Tortelloni ripieni di Ricotta di Bufala conditi con burro e salvia.  
Tortelloni stuffed with buffalo ricotta served with butter and sage. \$ 26
- Tortelloni ripieni di Ricotta di Bufala conditi con burro e salsa cruda di pomodoro.  
Tortelloni stuffed with buffalo ricotta served with butter and tomato concasse. \$ 26