

IL VALTELLINESE



- 🍷 Tortelli di bresaola e caprino.
- 🍷 Pizzoccheri della Valtellina con bitto verze e casera.
- 🍷 Torta del mugnaio.

35 A PERSONA

IL PIEMONTESE



- 🍷 Vitello tonnato.
- 🍷 Risotto al barolo.
- 🍷 Bonet.

35 A PERSONA

IL ROMANO



- 🍷 Gnocchi alla Romana.
- 🍷 Sfornato di bucatini all'amatriciana.
- 🍷 Crostata di visciole e ricotta.

35 A PERSONA

IL LIGURE



- 🍷 Farinata di ceci.
- 🍷 Fusilli trafilati al bronzo con pesto alla Ligure.
- 🍷 Pignocciata Ligure.

35 A PERSONA



IL SICILIANO



- 🍷 Pane e panelle.
- 🍷 Maccheroncini alla norma.
- 🍷 Cannolo Siciliano.

35 A PERSONA

IL NAPOLETANO



- 🍷 Zeppole di mare.
- 🍷 Scialatielli allo scoglio.
- 🍷 Babà.

35 A PERSONA

IL SARDO



- 🍷 Fregola con arselle.
- 🍷 Porceddu.
- 🍷 Seadas.

35 A PERSONA

IL PUGLIESE



- 🍷 Friselle.
- 🍷 Orecchiette con le cime di rapa.
- 🍷 Pasticciotto.

35 A PERSONA



IL LOMBARDO



- 🍷 Salame Cremonese al coltello.
- 🍷 Risotto allo zafferano con ragù di ossobuco.
- 🍷 La sbrisolona.

35 A PERSONA

IL VENETO



- 🍷 Carpaccio cipriani.
- 🍷 Bigoli in salsa.
- 🍷 Tiramisù.

35 A PERSONA

L'ABRUZZESE



- 🍷 Scamorzone arrostito.
- 🍷 Sagne e fasciul.
- 🍷 Spumini abruzzesi.

35 A PERSONA

IL TOSCANO



- 🍷 Crostini di fegatini.
- 🍷 Bistecca alla Fiorentina.
- 🍷 Cantucci con vin santo.

35 A PERSONA

