

# Bistrot

## **1 | RAVIOLETTI CROCCANTI**

Con caprino del caprile Vellutata di peperone rosso dolce, e olio EVO

## **2 | CROXETTI DI VARESE LIGURE**

Con ragù di vitello e maiale, olio EVO

## **3 | TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE**

Con cuore morbido e salsa di fragole fresche

## **1 | CRUNCHY RAVIOLI**

With goat's cheese from "Il Caprile", red pepper veloute, EVO Oil

## **2 | CROXETTI, PASTA FROM VARESE LIGURE**

Pork and veal sauce with EVO oil

## **3 | PLAIN CHOCOLATE FLAN**

With fresh strawberry sauce

.senza vino  
without wine pairing €39

.con vino  
with wine pairing €49

UN ASSAGGIO...

# Classico

## **1 | RAVIOLETTI CROCCANTI**

Con caprino del caprile Vellutata di peperone rosso dolce, e olio EVO

## **2 | CROXETTI DI VARESE LIGURE**

Con ragù di vitello e maiale, olio EVO

## **3 | TAGLIO DI PESCATO**

Preparato alla maniera della Cucina

## **4 | TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE**

Con cuore morbido e salsa di fragole fresche

## **1 | CRUNCHY RAVIOLI**

With goat's cheese from "Il Caprile", red pepper veloute, EVO Oil

## **2 | CROXETTI, PASTA FROM VARESE LIGURE**

Pork and veal sauce with EVO oil

## **3 | FISH OF THE DAY PREPARED THE KITCHEN'S WAY**

Fish of the day prepared the Kitchen's way

## **4 | PLAIN CHOCOLATE FLAN**

With fresh strawberry sauce

.senza vino  
without wine pairing €55  
.con vino  
with wine pairing €76

IL CONSIGLIO...

# Discovery

## **1 | RAVIOLETTI CROCCANTI**

Con caprino del caprile Vellutata di peperone rosso dolce, e olio EVO

## **2 | CROXETTI DI VARESE LIGURE**

Con ragù di vitello e maiale, olio EVO

## **2 | IL PRIMO DELLA CUCINA**

## **3 | TAGLIO DI PESCATO**

Preparato alla maniera della Cucina

## **4 | TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE**

Con cuore morbido e salsa di fragole fresche

## **1 | CRUNCHY RAVIOLI**

With goat's cheese from "Il Caprile", red pepper veloute, EVO Oil

## **2 | CROXETTI, PASTA FROM VARESE LIGURE**

Pork and veal sauce with EVO oil

## **2 | KITCHEN'S FIRST COURSE**

## **3 | FISH OF THE DAY PREPARED THE KITCHEN'S WAY**

Fish of the day prepared the Kitchen's way

## **4 | PLAIN CHOCOLATE FLAN**

With fresh strawberry sauce

.senza vino  
without wine pairing €70  
.con vino  
with wine pairing €95

ALLA SCOPERTA...