

# PRIMI PIATTI

## FIRST DISHES

### 1. PACCHERI

€ 8,00

con crema di broccoli, guancia di Sauris croccante, gocce di aceto balsamico di Modena

*with broccoli cream, pork cheek of Sauris, drops of balsamic vinegar of Modena*

### 2. GARGANELLI

€ 7,50

Pomodoro bio, zucchine saltate in padella, perlage di rucola

*Bio tomato sauce, sauteed zucchinis, rocket pesto*

### 3. MEZZELUNE NERE

€ 8,50

Mezzelune al nero di seppia, Sapori di mare, pomodorini colorati, prezzemolo

*Mezzelune with squid ink, Flavors of the sea, colored tomatoes, parsley*

### 4. LASAGNE FINISSIME

€ 8,00

Con ragù di carne garronese

*with meat sauce*

### 5. CAPPELLACCI ALLA ZUCCA

€ 8,50

con funghi porcini e noci feltrine

*Cappellacci with pumpkin, porcini mushrooms and walnuts of Feltre.*

### 6. RAVIOLI VEGANI BIO

€ 8,50

Farina di farro, rapa, foglie di cavolo nero saltate in padella, semi di papavero

*Spelled flour, sauteed black cabbage leaves, poppyseeds*