

# PASTA FRESCA

Ad ogni cambio di menù, sin dalla nostra apertura non sono mai mancati primi piatti di pasta fresca. I "Ravioloni dello Chef con farina Senatore Cappelli" sono presenti sin dall'inaugurazione, dato il successo che hanno ricevuto da subito e continuano ad avere sono diventati un piatto simbolo di AmaMi! Questi Ravioloni, così come gli immancabili Gnocchi di Farro, e altri primi di pasta fresca che proponiamo sul menù lunch ogni settimana, sono tutti prodotti freschi preparati dal nostro Chef.

At each change of menu from our opening never lacked first courses of fresh pasta. The "Chef's ravioloni with flour Senatore Cappelli" are present since the opening and given the success that they received immediately and continue to have, they become a symbol plate of AmaMi.

Ravioloni, as well as the inevitable spelt Gnocchetti, and other first courses of fresh pasta that we propose on the lunch menu every week, are all fresh products from our Chef.



## PRIMI PIATTI

**Spaghetti di grano duro** Rossi di Pianella all'Amatriciana con guanciale Umbro stagionato 9 mesi in cantine di tufo, basilico croccante e Pecorino Sardo Dop (1-7-12)  
Durum wheat Spaghetti with Amatriciana sauce with bacon matured 9 months in tuff cellars, crispy basil and Pecorino cheese Dop (1-7-12)

**14,00**

**Calamarata cacio e pepe** con gamberi di Mazara del Vallo marinati al lime e pepe rosa (1-2-7)  
Cheese and pepper Calamarata pasta with prawns of Mazara del Vallo, marinated with lime and pink pepper (1-2-7)

**15,00**

**Vellutata di zucca** con rose di broccolo verde, crostini dorati e olio EVO Centonze (1)  
Pumpkin cream with green broccoli roses, croutons and EVO oil Centonze (1)

**12,00**

**Gnocchetti di farro al nero** con bocconcini di Ricciola e pomodorino confit al timo limonato (1-4)  
Black spelled gnocchi with Amberjack and tomato confit with thyme lemonade (1-4)

**16,00**

**Ravioloni dello Chef** con farina Senatore Cappelli ripieni di Ricotta di capra e tartufo nero, con burro fuso d'alpeggio, salvia croccante e raspadura di Grana (1-3-4-7)  
Chef's Senatore Cappelli ravioloni stuffed with goat Ricotta and black truffle, dressed with melted alpine butter, crispy sage leaves and Grana raspadura (1-3-4-7)

**15,00**

**Risotto AmaMi** in crema di zucca, gocce di Gorgonzola Croce e pepe nero (7)  
AmaMi risotto with pumpkin cream, drops of Zola Croce and black pepper (7)

**14,00**

**Zuppa di legumi e cereali** di stagione Bio "La Valle dell'Oasi" (1-9)  
Seasonal legumes and cereals bio soup "La Valle dell'Oasi" (1-9)

**12,00**

\*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board

