

# 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 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 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

**Risotto AmaMi** alla milanese con pistilli di zafferano, Bufala Campana DOP e polvere di pepe nero (7-12)  
AmaMi milanese risotto with saffron pistils, Bufala Campana DOP mozzarella and black pepper powder (7-12)

**14,00**

**Raviolo AmaMi** dello chef con farina senatore Cappelli al burro d'alpeggio con salvia croccante, raspadura di grana e scaglie di tartufo nero (1-7)  
Chef's Senatore Cappelli raviolo AmaMi with mountain butter with crispy sage, parmesan raspadura and flakes of black truffle (1-7)

**15,00**

**Spaghettone all'amatriciana** con guanciale stagionato 9 mesi in cantine di tufo, basilico croccante e pecorino di Pienza DOP (2)  
Spaghettone with amatriciana and 9 month seasoned pork cheek in tuff cellars, crispy basil and Pienza pecorino DOP (2)

**14,00**

**Mezzo pacchero** del pastificio Lagano cacio e pepe con gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime e germogli (1-2-7)  
Half pacchero from the pasta factory Lagano cheese and pepper with Mazara del Vallo red prawns marinated in lime and sprouts (1-2-7)

**15,00**

\*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board

