



**“REGIONI E SAPORI”**  
**by Chef Vincenzino Scocchia**

**20th November: “Piemonte”**

Bagna Cauda / Vitello Tonnato / Risotto ai Gamberi e Funghi Porcini / Brasato al Barolo / Tortino di Mele e Ricotta

**21st November: “Puglia”**

Insalata di mare / Tubetti alle cozze / Tiella Barese / Ficarelli Panzerotti dolci

**22nd November: “Toscana”**

Insalata Panzanella / Ribollita di Fagioli / Spaghetti maremmani / Stufato al Latte / Zuccotto Toscano

**23rd November: “Abruzzo”**

Crispella N’Busse / Brodetto di Pesce / Fregnacce di Crispella / Agnello a cottura / 'A Pizza doce

**24th November: “Campania”**

Polipo alla Luciana / Lasagna napoletana / Spigola all’Acqua pazza / Pastiera

**25th November: “Lazio”**

Cazzacci di Granoturco/ Bucatini all’Amatriciana / Straccetti con rucola / Ricotta Gelata

**26th November: “Emilia e Romagna”**

Passatelli in Brodo / Piadina Romagnola / Lasagna alla Bolognese / Panpepato

***Per dettagli, informazioni e prenotazioni / For details, info and reservations:***

***(0 232) 238 90 93***