

Consigli

OSTRICHE AL NATURALE

Live oysters \$3.50 each



SPUMA di RICOTTA

Ricotta mousse, heirloom carrot, radish, eschallot, pannelle 19

CAPELANTE con CAVOLFIORRE

Scallop, cauliflower, pecorino, orange oil, almond flakes, bottarga 20

TARTARE di MANZO

Beef tartare, yolk, porcini, mushroom 21



PAPPARDELLE con RAGU di MANZO e RAFANO

Pappardelle, wagyu beef shin, red wine, tomato, horseradish 35

TORTELLI di MELANZANE

Ravioli, eggplant, tomato, basil, goat curd 33

TAGLIATELLE al NERO con GRANCHIO

Squid ink tagliatelle, crab, tomato, pistachio and mint, salmon roe 34



DENTICE al CARTOCCIO

Snapper, vongole, pippis, carrot, cherry tomato, black olive 38

FILETTO di MAIALE

Pork tenderloin, broccolini, hazelnut pesto, baby spring onion 36