

Consigli

OSTRICHE AL NATURALE

Live oysters 3.5 ea

*Q
tavola*

SOUFFLÈ di CARCIOFI

Artichoke soufflé, milk, ricotta, pistachio, tomato grissini 20

CRUDO di RICCIOLA

King fish, squid ink mayonnaise, celery, tomato, rice cracker 21

CARPACCIO di MANZO AFFUMICATO

Beef striploin, sage, wild mushroom, potato, earl grey tea 22

*Q
tavola*

PAPPARDELLE con RAGU di MANZO e RAFANO

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

RIGATONI VERDI con POLIPO

Spinach and basil rigatoni, octopus, paprika, capsicum, fennel, garlic crumb 35

TORTELLI al GORGONZOLA

Tortelli, gorgonzola, ricotta, beetroot, pea, ash bread 33

*Q
tavola*

PESCE con CECI e OLIVE

Market fish, chickpea, orange, black olive, caper, mint 36

ANATRA con RADICCHIO e MELA COTOGNA

Confit duck leg, duck sausage, radicchio, quince puree, jus 36