

Consigli

OSTRICHE AL NATURALE

Oysters natural \$3.50 each

*Q
tavola*

BURRATINA con POMODORI

Burratina, heirloom tomato, zucchini, capers 18

PESCE SPADA MARINATO

Swordfish, watermelon, avocado, avruga 20

QUAGLIA con INDIVIA

Quail, endive, grapefruit, agretto sauce 19

*Q
tavola*

PAPPARDELLE al RAGU di AGNELLO

Pappardelle, lamb shoulder, white wine, tomato, goat cheese, mint 35

TORTELLI con SCAMORZA

Tortelli, smoked scamorza, peas, potato 33

CHITARRA con GRANCHIO

Chitarra, paprika, crab, white wine, lemon, silver beet 34

*Q
tavola*

PESCE con SALSA di SCAROLA

Market fish, scarola, leek, mussel, fregola 37

OSSOBUCO con FAGIOLINI

Veal ossobuco, green beans, tomato, polenta, black cabbage 37