

Consigli

OSTRICHE al NATURALE

Oysters 4 ea

*Q
tavola*

STRACCIATELLA con MELANZANE

Stracciatella, eggplant, tomato, basil, pine nuts, carasau 22

CRUDO di RICCIOLA

Kingfish, golden beetroot, radish, blueberry, pea shoots 22

PROSCIUTTO di ANATRA AFFUMICATO

Duck breast, green beans, shallot, tangelo, red wiflof 22

*Q
tavola*

PAPPARDELLE con RAGU di MANZO e RAFANO

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

RAVIOLI di RICOTTA

Ravioli, ricotta, cavolo nero, eschallot, pumpkin, brown butter 34

GEMELLI con SEPPIE e GAMBERI

Gemelli, cuttlefish, king prawns, tomato, chilli, white wine 36

*Q
tavola*

PESCE con CAROTE e SPINACI

Market fish, carrot, spinach, zucchini 38

AGNELLO con BIETOLA e POMODORI SECCHI

Lamb rump, onion, rainbow chard, dried tomato, chilli 41