

Weekly Specials

Antipasti

- Trota Salmonata all'Arancio e Coriandolo 15
Steelhead trout marinated with orange & coriander
- Cotechino con Verze e "Cren" 15
Traditional Venetian pork sausage, cabbage, horseradish
- Piadinà con Montasio e Speck 14
Focaccia, Montasio cheese, smoked shoulder ham
- San Daniele con Burrata e Pomodori 16
San Daniele prosciutto, burrata, roasted tomatoes

Primi & Secondi

- Spaghetti con Cavolfiori, Acciughe e Mollica 15/20
Spaghetti, cauliflowers, anchovies, peperoncino, breadcrumbs
- Tagliatelle con Zucchine e Fagiolini Bianchi 15/20
Ribbon pasta, zucchinis, cannellini, garlic, aged ricotta
- Quaglie alla Maggiorana 27
Roasted quail, pancetta, marjoram reduction

Dolce & Formaggio

- Torta di Pere e Mandorle 9
Pear & almond cake
- Caprino di Riforno con Foglia di Castagno 10
Goat's milk cheese wrapped in walnut leaves from Piemonte

I Sughì Classici Classic Pasta Sauces

Spaghetti

- Aglìo e Olio 13/18
garlic, parsley, peperoncino, extra virgin olive oil
- Marinara 13/18
tomato sauce, anchovies, garlic, parsley
- Arrabbiata 13/18
tomato sauce, garlic, peperoncino
- Pomodoro 13/18
fresh tomato sauce
- Puttanesca 15/20
garlic, anchovies, olives, capers, spicy tomato
- Carbonara 15/20
egg yolk, pork jowl, black pepper, pecorino

Tagliatelle

- Burro e Salvia 13/17
butter, sage, Grana Padano
- Boscaiola 15/20
mushrooms, ham, peas, cream, tomato