

Weekly Specials

Antipasti

- Cotechino con Verze e "Cren" 15
Traditional Venetian pork sausage, cabbage, horseradish
- Terrina di Fegato d'Anatra 14
House made duck liver pate, pickled vegetables
- Piadina con Montasio e Speck 14
Focaccia, Montasio cheese, smoked shoulder ham
- Tonno Affumicato 18
Smoked Ahi tuna, green peppercorn dressing

Primi & Secondi

- Tagliatelle con Salmone e Dragoncello 15/20
Ribbon pasta, salmon, cream, dill
- Maccheroni "Cacio e Pepe" 15/20
Thick spaghetti, pecorino, black pepper
- Ravioli di Anatra alla Maggiorana 16/21
Duck raviolis, butter-marjoram, roasting juices
- Lingua di Vitello con Salsa Verde 24
Poached veal tongue, potato, salsa verde

Dolce & Formaggio

- Torta di Mandorle e Mele 10
Almond & apple tart
- Pecorino Sardo "Tamburino" 10
Semi-soft sheep's milk cheese from Sardegna

I Sughi Classici

Classic Pasta Sauces

Spaghetti

- Aglione 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