

[T]avola Chef's winter menu

[ANTIPASTI]

Piccione arrosto servito con pane di funghi rotti uova di quaglia avvolto,
insalata e salsa al vino rosso 138RMB
roasted Wood pigeon served with oyster mushroom ,bread quail egg and red
wine sauce
烤肉鸽子佐以平菇面包碎裹鹌鹑蛋、沙拉和红酒汁

Salmone di Nostra Marinatura con Barbabietole all'Agro e Vinagrette alla
Senape 148RMB
Homemade salmon gravlax served with pickled beetroot salad and mustard
dressing
塔沃拉腌制三文鱼佐以红菜头沙拉配芥末汁

[PRIMI PIATTI]

Lasagna al Forno ai Tre Funghi: Porcini, Champignon e Shiitake 128RMB
Oven baked porcini, shitake and button mushroom lasagna
意式菌类千层面（牛肝菌、香菇、口蘑）

[SECONDI]

Filetto di Branzino Scottato,haricon bean , Salsiccia Piccante e Salsa al
Pomodoro 218RMB
Pan-fry seabass with chorizo and bean and spicy tomato sauce
清煎深海鲈鱼佐以番茄汁烩辣味香肠和扁豆意式辣油

Agnello in 3cotture cosciotto in terrina cotto a bassa temperature ragu di
spalla con cipolla arrosto costoletta grigliata 238RMB
New Zealand lamb low temperature leg terrine shoulder ragu with roasted
onion and grilled cutlet
新西兰羊肉三重奏（香煎、低温慢炖、羊肉酱）

[DOLCI]

La Torta di Nada 88RMB
Nada's cake
意式蛋糕