

# QUIORA

1인당 \$210 | 세금, 팁 및 교통비 포함

## 첫 번째 선택

스트로베리 피클 & 구운 비트 샐러드 | Pickled Strawberry & Roasted Beet Insalata  
호 농장의 토마토와 오이, 마카다미아 너트 휘레, 피스타치오, 숙성 발사믹 식초

## “카프레제” | “Caprese”

모짜렐라치즈 튀김, 토마토 잼, 카후마나 아루굴라, 바질

## 두 번째 선택

빅아일랜드 소꼬리짬 파파르델레 | Big Island Oxtail Pappardelle  
레드와인 발사믹 식초, 버섯, 피스타치오, 페코리노 치즈

## 야채 탈리아텔레 파스타 | Tagliatelle di Verdure

아스파라거스, 옥수수, 망울토마토, 리크 크림 소스, 파마산 치즈

## 마운틴뷰 팜스 포크 리가토니 | Mountain View Farms Pork Rigatoni

스파이시 토마토 소스, 펜넬, 카스텔베트라노 올리브, 망울토마토, 리코타 살라타 치즈

## 세 번째 선택

## 루도비코 팜스 치킨 | Ludovico Farms Chicken

치킨 반마리, 치즈 파로, 피망조림, 구운 아스파라거스

## 페스카 알라 그리글리아(구운 피시 요리) | Pesce ala Griglia

오늘의 피시요리, 옥수수, 칼라엘로아 콩, 옐로우호박, 칠리 크리스프, 시트러스 풍미의 버터소스

## 브리사토 알 비노 로소 (소고기 레드와인 조림) | Brasato al Vino Rosso

소갈비, 폴렌타, 적양배추, 베이비당근, 애호박, 마카다미아너트 피카다

## 와규 스테이크 | Mishima American Wagyu Bistecca +\$25 추가

340g 꽃등심, 브로콜리 구이, 하우스 스테이크 소스, 바나 카우다

## 코스톨레떼 디 아그넬로 (호주산 양갈비) | Australian Costolette di Agnello +25 추가

양갈비, 크리스피 가지, 케일조림, 망울양배추, 카포타나 처트니

## 네 번째 선택

## 티라미수 | Tiramisu

스트라치아텔라 크림, 에스프레소 레이디 핑거, 칼루아 커피 리큐어, 오렌지 체스트

## 계절 젤라토 | Seasonal Gelato 또는 소르베 | Sorbet

\*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. please notify your server of any food allergies.