

ANTIPASTI DI MARE - SEA STARTERS

Ostriche fine de Claire N. 2 Oysters fine de Claire N. 2	Cad. 3.00 Each
CARPACCIO DI PESCE MISTO CON GAMBERO ROSSO E TARTARINA DI PESCE Fish Carpaccio with Red Shrimp and fish Tartare	Med. 13,00 Grande 19,00
TARTARE DI GAMBERI ROSSI CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACHINO E COULIS DI ACCIUGHE Red shrimp tartare with fennel, cherry tomatoes, oil and lemon emulsion and anchovies cream	Med. 14,00 Grande 19,00
TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" Fresh "Yellow fin" Tuna Tartare	Med 13,00 Grande 19,00
TARTARE DI SCAMPI, GAMBERI ROSSIE FRUTTO DELLA PASSIONE Prawns, Shrimps and Passion Fruit Tartare	19,00
TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO Salmon Tartar with Venus Rice and Avocado cream	16,00
SALMONE ROSSO SELAVAGGIO AFFUMICATO, CAPPERI DI PANTELLERIA, BURRO E PANE TOSTATO Smoked Wild Red-Salmon served with Capers, Butter and toasted Bread	16,00
CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA Catalan Shrimp tails Salad with Sardinian Tomatoes, Red Tropea Onions and emulsion of Balsamic Vinegar	14,00
POLPO CON PATATE ALLA LIGURE Octopus with Potatoes, Olives and Basil in the Ligurian way	14,00
GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA Shrimp tails with breadcrumbs backed in the oven on parchment paper	14,00
GUAZZETTO DI MOSCARDINI CON PANE TOSTATO AL TIMO E BAGNETTO AL PREZZEMOLO Sicilian style Baby Squid Soup, toasted Bread with Thyme and Parsley flavored oil	12,00
ACCIUGHE SFILATE AL VERDE CON BURRO, PANE TOSTATO E MOUSSE DI POMODORI SECCHI Anchovy fillets with Maitre D Hotel butter, toasted Bread and sun dried Tomatoes mousse	13,00
NOCI DI CAPESANTE GRATINATE CON PANURE AL VERDE Scallops au gratin with Mamma Rosa's green breadcrumbs	Cad. 4,00 Each

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*

ANTIPASTI DI TERRA - LAND STARTERS

PATE' DI FEGATO D'OCA CON CROSTINI, BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE <i>Goose Liver Pate' with Croutons, Butter and White Onions Jam</i>	19.00
IAMON IBERICO PATA NEGRA AL COLTELLO STAGIONATO 36 MESI <i>Hand cut Iberian Ham PATA NEGRA aged for 36 months</i>	19.00
CULATELLO DI ZIBELLO EMILIANO <i>Cured Ham typical of Zibello (Emilia Romagna region) and it's Seasonings</i>	19.00
ANTIPASTO DI TERRA ASSORTITO MAMMA ROSA (variabile secondo stagione) <i>Mamma Rosa's mixed starters (minimum for two) (minimo due persone)</i>	Cad. 14.00 Each
AFETTATTI MISTI SECONDO TRADIZIONE <i>Traditional Mixed Cold Cuts</i>	14.00
LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI <i>PATA NEGRA Lard on warm Toasted Bread</i>	14.00
PROSCIUTTO DI TIPO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO <i>Hand cut Tuscan D.O.P. Ham</i>	13.00
VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA <i>Mixed Vegetables Battered and Fried</i>	13.00
CAPRESE DI BUFALA CON BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE <i>Tomatoes and fresh Buffalo Milk Mozzarella with Basil and E.V.O.O.</i>	12.00

*Secondo disponibilità alcuni prodotti proposti potrebbero essere surgelati, si prega di chiedere.
E' a disposizione del pubblico la lista completa delle pietanze che possono contenere allergeni*