

# *ANTIPASTI DI MARE*

## *SEA STARTERS*

*Ostriche Fine de Claire N. 2*

*Oysters Fine de Claire N.2*

*Cad. 3.00 Each*

*IL CARPACCIO DI PESCE (secondo disponibilità di mercato)  
CON GAMBERO ROSSO DEL "MAR IONIO" E TARTARINA DI PESCE  
Fish Carpaccio with red shrimp from Ionian Sea and fish tartare*

*Medio 15,00 Grande 20,00*

*LA TARTARE DI GAMBERI ROSSI "dello Ionio" IN EMULSIONE DI OLIO E LIMONE  
CON FINOCCHIETTO, POMODORINI DI PACHINO E COULIS DI ACCIUGHE  
Red shrimp from Ionia Sea tartare with fennel, cherry tomatoes,  
oil and lemon emulsion and anchovies cream*

*Med 16,00 Grande 22,00*

*TARTARE DI TONNO FRESCO "PINNA GIALLA" IN EMULSIONE DI OLIO E  
LIMONE, VELA DI PANE E GERMOGLI DI ALFALFA  
Fresh tuna tartar with oil and lemon emulsion, bread sail and alfalfa sprouts*

*Med 15,00 Grande 22,00*

*TARTARE DI SCAMPI, GAMBERI ROSSI E MARAGUJA (frutto della passione)  
Prawns, Shrimps and Passion Fruit tartare*

*22,00*

*TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO  
Salmon tartare with Venus Rice and Avocado cream*

*16,00*

*IL SALMONE ROSSO SELVAGGIO D'ALASKA AFFUMICATO, SERVITO CON  
CAPPERI DI PANTELLERIA, RICCIOLI DI BURRO E PANE TOSTATO  
Smoked Wild Red-Salmon from Alaska served with capers,  
curls of butter and toasted bread*

*18,00*

*LE CODE DI GAMBERONI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI E LA VERA  
CIPOLLA DI TROPEA, ALL'EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO*

*Catalan shrimp tails salad with Sardinian tomatoes,  
red onions and emulsion of balsamic vinegar*

16,00

*POLPO CON LE PATATE ALLA LIGURE*

*Octopus with potatoes, olives and basil in the Ligurian way*

15,00

*GAMBERI SGUSCIATI ALLA MARCHIGIANA CON LA PANURA DI  
MAMMA ROSA COTTI SU CARTA FORNO*

*Shrimp tails with Mamma Rosa's breadcrumbs backed in the oven on parchment paper*

15,00

*IL GUAZZETTO DI MOSCARDINI DI MAMMA ROSA CON LE VELE DI PANE  
TOSTATO AL TIMO E IL BAGNETTO AL PREZZEMOLO*

*Sicilian style baby squid soup with croutons and thyme flavored oil*

14,00

*LE ACCIUGHE SFILETTATE DI SCIACCA (SICILIA), AL VERDE "ALLA PIEMONTESE"  
CON BURRO "MAITRE D'HOTEL", PANE TOSTATO E*

*MOUSSE DI POMODORI SECCHI*

*Anchovy fillets from Sciacca (Sicily) with Maitre D'Hotel butter,  
toasted bread and sun dried tomatoes mousse*

15,00

*LE NOCI DI CAPESANTE COTTE NEL LORO GUSCIO E POI GRATINATE CON  
PANURE AL VERDE*

*Scallops au gratin with Mamma Rosa's green breadcrumbs*

*Cad. 4,50 Each*

# ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

*PATÉ DI FEGATO D'OCA CON CROSTINI,  
BURRO E MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE*  
*Goose Liver Patè with Croutons, Butter and White Onions Jam*  
22,00

*JAMON IBERICO PATA NEGRA AL COLTELLO STAGIONATO 36 MESI*  
*Hand cut Iberian ham PATA NEGRA aged for 36 months*  
22,00

*IL CULATELLO DI ZIBELLO EMILIANO E I SUOI ACCOSTAMENTI*  
*Cured Ham typical of Zibello (Emilia Romagna region) and it's seasonings*  
19,00

*GLI AFFETTATI MISTI ALL'ITALIANA SECONDO TRADIZIONE*  
*Traditional Italian Mixed Cold Cuts - Cured Meats*  
18,00

*LARDO DI PATA NEGRA SU CROSTINI CALDI*  
*Pata Negra Lard on warm toasted bread*  
16,00

*IL PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO - Salumeria Monte San Savino Arezzo*  
*Hand cut Tuscan D.O.P. Ham*  
15,00

*LA VERDURA FRESCA ASSORTITA PASTELLATA E FRITTA*  
*Mixed vegetables battered and fried*  
13,00

*LA CAPRESE DI BUFALA CON JULIENNE DI BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE*  
*Tomatoes and fresh buffalo milk mozzarella with basil joulienne*  
14,00

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