

Antipasti - Starters

Capesante con crema di melanzane, datterino in confit e crumble al Parmigiano

- 18 € -

Seared sea scallops, aubergine puree, confit tomatoes and Parmesan crumble

(Mollusco - Glutine - Lattosio)

**Gamberi rossi di Mazara crudi, agrumi, coulis di ribes, stracciatella di burrata e
crema di zucchine - 16 € -**

*Raw red prawns from Sicily, orange, burrata cheese, currant reduction and
zucchini cream*

(Crostacei - Lattosio)

**Piovra cotta a bassa temperatura, gazpacho di peperoni, tapenade e burratina
affumicata - 16 € -**

Slow cooked octopus, yellow pepper gazpacho, tapenade and smoked burrata

(Soia - Mollusco - Lattosio)

**Salmone marinato, mayonese al wasabi, creme fraiche all'aneto e indivia belga in
agrodolce - 14 € -**

*Marinated salmon, wasabi mayo, creme fraiche with dill and sweet and sour
endive salad*

(Uova - Lattosio)

**Tartare di manzo scomposta, maionese vegana alla senape e scalogno brasato
- 14 € -**

Beef tartare, vegan mustard-mayo and braised shallot

(Soia - Uova - Senape - Glutine)

**Porchetta di coniglio con cetriolo, falde di pomodoro e cipolla rossa in agrodolce e
gnocco fritto - 15 € -**

*Spiced rabbit and pork roast with sweet and sour cucumber, tomatoes and red
onions, and fried bread*

(Sedano - Glutine)