



## gli Antipasti

- Tagliere di culatello di Zibello con burratina d'Andria, gnocco fritto, fichi confit e scaglie di grana padano 30 mesi  
*(culatello platter with burrata cheese, fried dumplings, figs and flakes of grana padano)* € 18,00
- Millefoglie di melanzane alla parmigiana  
*(millefeuille of eggplant parmigiana)* € 16,00
- impepata di cozze o con sugo alla tarantina  
*(peppered with mussels)* € 15,00
- antipasto misto di pesce crudo, caldo e gratinato con assaggi del pescato del giorno  
*(mixed appetizer with raw, hot and au gratin and tastings of the day)* € 23,00
- polpo in doppia cottura su tortino di patate in pasta gialla con datterini, stracciatella e cipolla caramellata  
*(double cooked octopus with potatoes, tomatoes and onion )* € 18,00
- tris di tartare con gambero rosa all'aneto, tonno rosso con zucchine e spigola alla mentuccia  
*(trio of tartare with pink prawns, bluefin tuna with zucchini and sea bass with mint)* € 19,00
- spadellata di calamaretti e gamberi alla catalana con cipolla rossa di Tropea caramellata  
*(sautéed squid and prawns with celery, cherry tomatoes and onion)* € 18,00
- insalatina di baccalà con sedano, olive taggiasche, pomodorini e crema di basilico  
*(cod salad with cicory, taggiasca olives, cherry tomatoes and basil)* € 18,00

