

Antipasti – Entrantes

Servicio y cubierto

3,5€

Servicio de panes hechos en casa y degustación de aceite

4,5€

Caponata siciliana

"Verduras al vapor con agridulce de tomate Pachino IGP
y emulsión de berenjena a la brasa

24€

La Parmigiana

"Espuma suave de Parmigiano Reggiano 24 meses con berenjenas
fritas, mozzarella de búfala campana DOP
y pesto tradicional a la genovés"

25€

Tonno tonnato

"Carpaccio de atún rojo con emulsión de salsa tonnata"

28€

Los precios incluyen el 10% de IVA

Antipasti – Entrantes

Frisona e Provolone

"Tartar de solomillo, cebolla al balsámico y provolone del monaco "

28€

Zuppetta di pesce e Calamari

"Caciucco toscano, chipirones a la brasa y albóndigas de pan"

26€

Carpaccio di manzo e Anguilla

"Carpaccio de solomillo de vaca, anguila ahumada y jardiniera"

26€

Baccalà mantecato e Polenta

"Bacalao mantecado, polenta y pimientos cruschi fritos con salsa
prosecco y alioli de tinta calamar"

25€

Los precios incluyen el 10% de IVA