

## 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€

## Antipasti – Entrantes

### **Frisona e Provolone**

"Tartar de solomillo, cebolla al balsámico y provolone del monaco "  
 28€

### **Polpo e Patate**

"Pulpo con patatas, emulsión de perejil, vinagreta de su agua y  
 aceite de hierbas"  
 25€

### **Panzanella e Gamberi rossi**

"Crudo de pepino, tomate, apio y pan crujiente con carpaccio de  
 carabineros y gazpacho de fresa"  
 28€

### **Burrata e Cozze**

"Burrata Pugliese con mejillones en escabeche, menta y lima"  
 24€