# **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€