



Il Menù

## GLI ANTIPASTI

**Tagliere di San Daniele 24 mesi tagliato al coltello con gnocco fritto \* 1-7**

**San Daniele ham board with pastry**

**€ 18**

**Tortilla croccante con tartare di barbabietola e nocciole leggermente piccante**

**Toasted tortilla with spicy beetroot and hazelnut tartare 12-8**

**€ 14**

**Tagliere con salame di cinghiale alle erbe, culatello di Zibello DOP, salame di Varzi DOP, sella di Mastro Dante, toma di Gressoney, toma di pecora in foglie di castagno, toma di capra del Piemonte e gnocco fritto \* 12-7-1**

**Cheese, Ham and salami board served with fried pastry**

**€ 18**

**Parmigiana di melanzane leggera con stracciatella 1-7 \***

**Light parmigiana aubergine with stracciatella cheese**

**€ 14**

**Tostada con bocconcini di tonno scottato in crosta, semi di sesamo e salsa pico de gallo (pomodorini, cipolla, coriandolo e peperoncini piccanti) 1-4-6-11 \***

**Tostadas with sesame seed, crusted seared tuna and Pico de gallo (cherry tomatoes, onion, coriander leaves and hot chilli )**

**€ 16**

**Fiori di zucca in pastella ripieni di acciughe e mozzarella 1-3-7-4\*\***

**Deep-fried courgette flowers stuffed with anchovies and mozzarella cheese**

**€ 12**

**Tartare di filetto di Angus irlandese 120 gr. accompagnato da cavolfiori sotto aceto, senape in grani, sale Maldon dadolata di cipolla e capperi 10**

**Irish Angus filet tartare 120 gr. accompanied by pickled cauliflower, grain mustard, maldon salt, diced onion and capers**

**€ 16**

**Polpo alla piastra con hummus e salsa tzatziki 7-11-12 \*\***

**Grilled octopus with hummus and tzatziki sauce**

**€ 16**