

ANTIPASTI
HORSE-D'OEUVRES

Carpaccio di piovra con pomodoro fresco e olive del garda

Octopus carpaccio with fresh tomatoes and olives
€ 12,00

Cappesante alla marinara

Scallops in marinara style
€ 14,00

Gamberoni al cognac con purea di patate e basilico

Big shrimps sauted with cognac served with potatoes and basil cream
€ 14,00

Crocchette di luccio alle erbe aromatiche con riso pilaff

Croquette of pike fish with aromatic herbs and pilaff rice
€ 12,00

Insalatina con tonno e salmone fumè in salsa allo yogurt e noci

Small salad with smoked tuna and salmon, with yoghurt sauce and walnuts
€ 12,00

Cestino di parmigiano con funghi porcini e patate in salsa di zafferano

Crispy parmesan with baked Porcini mushrooms and potatoes with saffron sauce
€ 12,00

Schiacciata con aglio e lardo di Colonnata

Sliced flat bread with garlic and colonnata's lard
€ 8,00

Cecina de Vaca con peperone dolce scottato

Cecina's beef cuts with sauted peppers
€ 12,00

Crostoni di pane profumati all'aglio con dadolata di pomodoro e basilico

Toasted bread with garlic, chopped tomatoes and basil
€ 8,00