

# ANTIPASTI

(Appetizers / Hors-D'Oeuvres)

Tortino Fior di Zucchine con Cuor di Ricotta, Pecorino  
e Basilico su Guazzetto di Pomodorino Giallo e Culatello

Basil Tomatoes and Zucchini and Ricotta Pecorino Pie with Culatello

€ 18,00

Fritturina di Calamaretto Gentile del Mediterraneo  
al Nero di seppia e Crema di Patata Violetta al Timo

Fried Calamari Mediterranean with Creamed Purple Potatoes

€ 18,00

Roastbeef di Fassona Piemontese in Bassa Temperatura  
con Petali di Parmigiano, Sale Maldon e Tartufo Nero

Roastbeef Piedmont Fassona in Low Temperature with Petals

of Parmesan, salt moldon, and Summer Truffle

€ 20,00

Cotto Triestino alla Brace con Spuma di Formaggio  
della Val di Fiemme e Salsa di Zucchine

Trieste Ham Grilled with Cheese Mousse of Val di Fiemme and Zucchini Sauce

€ 20,00

Polpo Verace Scottato in Padella al Rosmarino  
Vino Bianco su Timballo di Patate e Guanciale

Pan-Seared Octopus with Rosemary White Wine on Timbale

of Potatoes and Bacon

€ 22,00

Tartare di Chianina Toscana su bouquet di Verdurine  
Croccanti della Stagione

Tuscan Chianina Beef Tartare on Bouquet of Crunchy

Vegetables of The Season

€ 24,00

Il Tipico Saor veneziano Rivisitato Con Noci ,  
Ananas , Pinoli , Uva Sultanina

The Typical Venetian Sauce with Nuts, Pineapples, Pine Nuts , Raisins

€ 18,00