

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

Bresaola su rucola € 10,50

Dry salted beef

***Petto d'oca affumicato con crostini € 11.00**

Smoked Goose Salami

Salsiccia Sarda con scaglie di pecorino € 11,00

Sardinian Sausage with ewe's cheese

Prosciutto crudo di parma € 12.00

Parma Ham

****Baccalà mantecato con polenta € 15.00**

Mousse dried cod with polenta

Sautè di cozze e vongole veraci € 15.00

Mussel and Clams sauté

****Gamberetti nostrani all'olio e limone € 20.00**

Shrimps with oil and lemon

***Mazzancolle alla veneziana su letto di rucola € 17.00**

Prawns in Venetian style with rocket salad

“Sardèe in saor” € 16.50

Sardines fried and marinated with onions and vinegar

****Salmone marinato € 16.50**

Salmon Marinated

****Carpaccio di pesce crudo, code di scampi e branzino € 24.00**

Raw thin fish

****Insalata di capperante e funghi porcini su rucola all'aceto balsamico. € 24.00**

Coquille Saint-Jaques Salad with mushrooms and balsamic vinegar

****Antipasto “Marco Polo” € 25.00**

Mixed fish appetizer “Marco Polo”

****Granceola € 25.00**

Lukewarm Spider-crab