



# APERITIVO GOURMET

*Dalle ore 18:30 (escluso Domenica)*

*Tapas*

*Salmonè Marinato ai due Pepi, Salsa di Latte di Soia e  
Yogurt in Giardinetto di verdure € 7*

*Spaghettonè alla Chitarra Cacio e Pepe, Scampo e  
Bottarga di Tonno € 8*

*Gamberi Rossi di Mazara, Stracciatella di Burrata su  
Croissant Salato € 8*

*Baccalà Mantecato in Crema di Porcini e  
Speck Croccante € 6*

*Polpo Arrostito con Spuma di Patate e  
Terra di Olive Nere € 7*

*Riso Integrale allo Zenzero con Verdure  
Scottate e Gamberi Thai € 6*

*Vellutata Toscana, Vongole Veraci, Code di Gamberi  
e Pancetta Pepata Croccante € 6*

Pollo Fritto al Curry in Crosta di Panko con Verdure  
Saltate € 5

Hamburgerino di Fassona Piemontese saporita € 6

Taglierino di Salumi (Culaccia, Mortadella Bologna,  
Pancetta al Pepe Nero, Montanaro) € 7

Passatello in Crema di Parmigiano, Zucchine Trifolate  
e Crumble di Basilico € 6

Caponata di Verdure alla Siciliana con  
Mignon di Tomino Grigliato € 5

Flan di Zucca Gialla in Crema di Taleggio  
e Noci Tostate € 5

Insalatina di Carciofi Saltati con Puntarelle Romane e suo  
Pecorino con Crumble di Capperi € 6

Zuppa Inglese "Rivisitata" € 6

Menu' Degustazione dello chef (4 Tapas\*) € 20

\*min 2 pax e uguali portate per tutto il tavolo

