

# ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia <b>Variation von knackigen Blattsalaten</b> Selection of crispy leaf salads (--)		9.50
Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto <b>Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten</b> Mixed salad sprinkled with freshly chopped aromatic herbs (--)		12.50
Tabulè di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo <b>Bulgur Tabulé mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie</b> Tabuleh, bulgur tomato olive gherkin parsley and mind salad (1a)		14.00
Burrata con peperoni al forno, zucchine grigliate e focaccia tostata <b>Burrata mit im Ofen gebratenen Paprika, gegrillten Zucchini und getoasteter Focaccia</b> Burrata cheese with oven roasted bell peppers, grilled courgettes and toasted focaccia bread (1a, 7a)	17	26
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca <b>Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten</b> Paper thin slices of locally cured ham with fresh seasonal fruits (7b, 12b)	18	28
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi <b>Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet</b> Carpaccio of smoked swordfish, citrus marinated salmon rosebud and pungent wasabi sherbet (2a, 14a)	23	29
Code di gamberone alla griglia con guacamole e pompelmo rosa <b>Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit</b> Grilled king prawn tails with guacamole avocado relish and juicy pink grapefruit segments (2a)	22	35