

## Stuzzicheria

Salame Sant'Olcese di seppie, citronette ai lamponi, misticanza e mandorle tostate <sup>3, 4, 11</sup>  
Sant'Olcese cuttlefish salami, lemon and raspberry sauce, mixed leaves, and grilled almonds

6 €

Bresaola di tonno con chutney di mango <sup>4, 5, 11</sup>  
Dried tuna with mango chutney

6 €

Salmone marinato agli agrumi, crumble di pistacchio e hummus di melanzana <sup>4, 7, 11</sup>  
Citrus-marinated salmon, pistachio crumble, and eggplant hummus

6 €

Petto d'anatra (\*) affumicato e marinato, con sorbetto di pesche caramellate <sup>4</sup>  
Smoked and marinated duck breast with caramelized peach sorbet

6 €

Le mie crocchette (\*): crocchetta di gamberi e crocchetta di baccalà <sup>1, 2, 4, 5, 10, 11, 12</sup>  
Shrimp and cod croquettes

6 €

Panissa fritta <sup>4</sup>

5 €

Fried chickpea flour

## Insalate

Insalata di zucchine con menta ed aceto  
Zucchini salad with mint and vinegar

11 €

Insalata di finocchi e melone, con feta greca e granella di pistacchio <sup>3, 4, 5</sup>  
Fennel and rock melon salad with Greek feta cheese and pistachio

12 €

Insalata di pomodorini, carote, misticanza e uovo sodo <sup>2</sup>

8 €

Cherry tomato, carrot, mixed leaves, and hard-boiled egg salad