

# INSALATE



## SALAD

### INSALATA RICCONA 13.00

Insalata mista con pomodorini, zucchine, melanzane e carciofi

*Mixed salad with cherry tomatoes, zucchini, eggplant and grilled artichokes*

7

### INSALATA PALLASTRA 14.00

Insalata mista con pollo grigliato, scaglie di grana, olive verdi e salsa dressing

*Mix salad with grilled chicken, grana cheese, green olives and dressing sauce*

1 2 14

### SAN BABILA 14.00

Fresella con insalata mista, pomodorini, polpo\*, tonno, gamberetti\*, olive verdi

*Dry bread with mixed salad, cherry tomatoes, octopus\*, tuna, prawns\* and green olives*

### MEDITERRANEA 14.00

Insalata di songino, filetti di tonno scottato, julienne di finocchi

*Songino and fennel salad with fresh seared tuna loin*

### POKE DI SALMONE 14.00

Salmone crudo, riso basmati, alga wakame, edamame\*

*Raw salmon, basmati rice, wakame, edamame\**

### POKE DI TONNO 16.00

Tonno crudo, riso basmati, avocado, ravanelli

*Raw tuna, basmati rice, avocado, radish*

### RISO TARTARE 16.00

Riso basmati, avocado, salmone crudo e pasta fillo

*Basmati rice, avocado, raw salmon and pasta fillo*

# ANTIPASTI



## APPETIZERS

### TRIS DI MONTANARE 10.00

Montanara pomodoro, grana e basilico -

Ricotta e pistacchio - Stracciatella e mortadella

*Montanara tomato, grana cheese and basil - Ricotta and pistachio - Stracciatella and mortadella*

1 7 8

### PARMIGIANA DI MELANZANE 12.00

Melanzane, pomodoro, mozzarella

*Eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese*

1 3 5 7 8

### FRITTO CAFONE 12.00

Arancini, crocchè, frittatina di pasta, mozzarella

*Fried mix: arancino, croquettes, mozzarella cheese, pasta omelette*

### BURRATA PUGLIESE SU CAPONATA DI MELANZANE 12.00

*Burrata cheese from Puglia, on eggplant caponata*

7

### FIOR DI CAPRESE 14.00

Fior di latte, pomodoro, basilico, origano

*Mozzarella cheese, tomatoes, basil, oregano*

### INSALATA DI MARE 15.00

Calamari\*, gamberetti\*, polpo\*, cozze e vongole

*Squids\*, shrimps\*, octopus\*, mussels and clams salad*

2 4 14

### TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 16.00

*Piemontese Fassona tartare*

8 10

### CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI & PUNTARELLE 18.00

*Beef Carpaccio with Artichoke and Salad of chicory hearts*

7

### PATANEGRONI 18.00

Prosciutto iberico, burrata e shot di Negroni

*Iberian ham, burrata, and Negroni shot*