

## *Antipasti - Appetizers*

*Degustazione,  
tre perle dello Chef calde ( per tutto il tavolo)  
Chef's warm tasting (for all table)*

€ 25

*Polpo arrostito  
con la sua maionese, radicchio di Treviso e pompelmo rosa  
Grilled octopus served with its mayonnaise, Trevisano radicchio and pink grapefruit*

€ 20

*Seppia  
cotta a bassa temperatura, carciofo Morello e insalata di barbabietola  
Cuttlefish cooked in low temperature with artichoke and beetroot*

€ 25

*Astice, cozze e baccalà  
Tempura style blue lobster, mussels and codfish*

€ 25

*Selezione di Crudit  , secondo pescato  
A selection of raw fish from the catch of the day*

€ 40

*Foie Gras d'oca,  
composta di ribes e pan brioche al nero di seppia  
Foie Gras served with ribes jam and black brioche bread*

€ 25

*Taleggio croccante  
con mostarda di pomodori e basilico  
Crispy "Taleggio" cheese served with tomatoes and basil mustard*

€ 18