

# Gli Antipasti

Mattonella di alici con cipolla di Tropea e pesto di rucola <i>Anchovies with Tropea onion and rocket pesto</i>	€ 11.00
Cialda di parmigiano con misticanza d'insalate, patè di foie gras d'oca e creste di gallo <i>Seasonal salad with cockerel crest and goose foie gras patè served in parmesan basket</i>	€ 10.00
La trilogia del vitello piemontese (finissima di fassone al pepe, carrè di sanato all'acciuga, vitello tonnato) <i>Carpaccio veal in pepper, loin of veal with light anchovy sauce, cold veal with tuna sauce</i>	€ 13.00
Marinatura di pesce spada e julienne di melone <i>Marinated swordfish and melon julienne</i>	€ 12.00
Strudel di melanzane e pomodoro dattero su crema di cevrin <i>Strudel of oven baked eggplant with cherry tomatoes and goats cheese</i>	€ 11.00
Misticanza di mare calda e fredda su insalata lollo* <i>Hot and cold seafood with salad</i>	€ 15.00
Degustazione di due antipasti <i>Variety of starters</i>	€ 16.00

## ***Supplemento 15% a bordo piscina***

\*\* Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento  
To prepare some dishes we use frozen products