

# APERIMARE

**BOTTARGA DI MUGGINE € 20**  
con sedano e burrata



**TARTARE DI SALMONE MARINATO\*\* € 18**  
con crema di avocado, citronette al lampone, scaglie di mandorla, erba cipollina



**TARTARE DI MANZO € 18**  
tuorlo marinato al timo, cialda di parmigiano, crema di burrata e battuto di capperi e acciughe



**TAGLIERE MISTO € 25**  
di salumi e formaggi (per 2 persone)



**TAGLIERE MISTO € 50**  
di salumi e formaggi (per 4 persone)



**MISTO DI PECORINO € 15**  
con confetture e carasau



**FANTASIA DI AFFUMICATI € 20**

**FRITTURA DI CALAMARI\* € 18**



**POLPO FRITTO\*\* SU BURRATA € 18**

**PATATE FRITTE\* € 6**





# APERIMARE

## MULLET'S BOTTARGA € 20

Mullet's Bottarga with buffalo burrata and celery



## MARINATED SALMON TARTARE\*\* € 18

avocado cream, raspberry citronette, almonds, chive



## BEEF TARTARE € 18

egg yolk aromatized with thyme, parmesan crisp, burrata cream, chopped capers and anchovies



## OUR BEST SELECTION € 25

of regional cured meats and cheese (for 2 people)



## OUR BEST SELECTION € 50

of regional cured meats and cheese (for 4 people)



## CHEESE PLATTER € 15

with jams and carasau bread



## FANTASY OF SMOKED € 20

## FRIED CALAMARI\* € 18



## FRIED OCTOPUS\*\* ON BURRATA € 18

## FRENCH FRIES\* € 6



- PESCE 1
- MOLLUSCHI 2
- LATTE 3
- GLUTINE 4
- FRUTTA CON GUSCIO 5
- CROSTACEI 6
- ARACHIDI 7
- LUPINO 8
- UOVA 9
- ANIDRIDE SOLFOROSA 10
- SEMI DI SESAMO 11
- SOIA 12
- SENAPE 13
- SEDANO 14

\*Ingrediente congelato all'origine; \*\* piatto prodotto con alcuni ingredienti surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni informazione circa la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù

**SERVIZIO +15%**