



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

**CARPACCIO DI SALMONE E SPADA,  
MARINATI NELLA NOSTRA CUCINA**



- 14,00 €** **CARPACCIO DI SALMONE E SPADA, MARINATI NELLA NOSTRA CUCINA**  
 con pane Carasau aromatizzato al Pecorino Romano DOP e marmellata casereccia\*  
 DILL MARINATED SWORDFISH AND SALMON CARPACCIO served with Carasau bread flavoured with Pecorino Romano cheese and homemade jam\*  
 # 1 - 4 - 7 - 12 - 14
- 13,00 €**  **POLPO SPADELLATO CON TOTANI E SEPIE**  
 pomodorini, rosmarino e limone\*  
 SAUTÉED OCTOPUS squid and cuttlefish with tomatoes, rosemary and lemon\*  
 # 14
- 9,00 €**  **PACCHERI FRITTI RIPIENI ALLA NORMA,**  
 con crema di pomodoro e stracciatella biologica con latte di bufala mantovana  
 FRIED PACCHERI PASTA stuffed with "Norma" sauce, prepared with tomato cream, fried aubergines and buffalo milk stracciatella cheese  
 # 1 - 3 - 6 - 7
- 11,00 €**  **TOMINI FILANTI ALLA GRIGLIA**  
 avvolti in pancetta dolce croccante, con mele spadellate allo zenzero  
 GRILLED TOMINO CHEESE wrapped in bacon accompanied by ginger-sautéed apples  
 # 7 - 9
- 13,00 €** **DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTI CRUDI E STRACCIATELLA CON LATTE DI BUFALA**  
 Prosciutto crudo di San Daniele, prosciutto crudo di Parma 20 mesi e Culatta di Busseto con stracciatella biologica con latte di bufala mantovana e vele di pane tostato al timo  
 RAW HAM TASTING ("San Daniele", "Parma 20 months aged" and "Culatta di Busseto"), served with organic buffalo milk Stracciatella cheese and thyme flavoured bread veils  
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 11
- 12,00 €**  **SALUMI BIOLOGICI E ARTIGIANALI D'ECCELLENZA CON FORMAGGIO BERGAMASCO BRANZI**  
 Degustazione di salumi locali prodotti con metodo naturale senza l'aggiunta di nitriti, nitrati, conservanti e antiossidanti, accompagnati da crostone di pane integrale e formaggio vaccino Branzi a pasta morbida, prodotto in Valle Imagna da una piccola azienda a conduzione familiare:  
 Salame cresponetto (tipico salame bergamasco con legatura a mano); slinzega di puro suino italiano aromatizzata agli agrumi (salume pregiato magro e saporito); pancetta arrotolata e legata a mano; lardo alle erbe aromatiche, frutto di una naturale stagionatura  
 TASTING OF LOCAL ORGANIC CURED MEATS, made with natural method without adding nitrites, nitrates, preservatives and anti-oxidants, accompanied by wholewheat bread crouton and Branzi soft paste cheese from Valle Imagna made by a small family farm:  
 Cresponetto salami (typical salami from Bergamo, tied by hand); slinzega of pure Italian pork flavored with citrus fruits (refined ham, lean and tasty); bacon rolled and tied by hand; lard with herbs result of a long and natural seasoning process  
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 11