

## Starters

<b>Antipasti misti:</b> mozzarella, olives, dried truffle sausage, bread, grilled vegetables ( bell pepper, zucchini and eggplant) and shrimps	8.5
<b>Prawns piri piri from the oven with Turkish toasted bread</b> Langostinos del horno con pan tostado turco/ revettes du four avec du pain grillé turc	8.5
<b>Thin sliced tuna with wasabi sauce, green salad and pappadum</b> Tostada de atún / Carpaccio de thon à la sauce wasabi/ Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Sauce und Pappadum	13.5
<b>* Lightly baked salmon with mango chutney and salad</b> Salmón Al Horno Al Lomo Con Chutney De Mango Y Ensalada Saumon légèrement cuit au four avec chutney à la mangue et salade	8.8
<b>Escargots from the oven with herb butter and toast</b> Escargots del horno con mantequilla de hierbas y tostadas. Escargots du four avec beurre aux herbes et pain grille	9.5
<b>* Rillette of duck with balsamic onion, dragon mayonnaise and crouton</b> Rillette de pato con cebolla balsámica, mayonesa de dragón y crouton Rillette de canard à l'oignon balsamique, mayonnaise au dragon et croûton	9
<b>Platter of our 3 appetizers*</b> Plato de nuestros 3 aperitivos./ Plateau de nos 3 entrées	9.5
<b>* Salad with Chioggia beetroot, feta cheese, walnuts, mesclun and raspberries</b> vinaigrette                           starter                           maincourse                   16.5 Ensalada con remolacha Chioggia, queso feta, nueces, mesclun y vinagreta de frambuesas. Salade à la betterave Chioggia, fromage feta, noix de Grenoble, vinaigrette au mesclun et framboises	