

Starters

Antipasti misti: mozzarella,olives, dried truffle sausage, 8.5
bread, grilled vegetables (bell pepper, zucchini and eggplant) and shrimps

Prawns piri piri from the oven with Turkish toasted bread 7.5
Langostinos del horno con pan tostado turco/ revettes du four avec du pain grillé turc

Thin sliced tuna with wasabi sauce, green salad and pappadum 13.5
Tostada de atún /Carpaccio de thon à la sauce wasabi/ Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Sauce und Pappadum

*** Lightly baked salmon with mango chutney and salad** 8.8
Salmón Al Horno Al Lomo Con Chutney De Mango Y Ensalada
Saumon légèrement cuit au four avec chutney à la mangue et salade

Steak tartare with pickled, onion, capers, mustard, ketchup, mayonnaise and soft boiled egg 9.5
Tartar de carne con escabeche, cebolla, alcaparras, mostaza, ketchup, mayonesa y huevo cocido
tartare de bœuf mariné, oignons, câpres, moutarde, ketchup, mayonnaise et oeuf à la coque

***Rillettes of duck with balsamic onion, dragon mayonnaise and crouton** 9
Rillettes de pato con cebolla balsámica, mayonesa de dragón y crouton
Rillettes de canard à l'oignon balsamique, mayonnaise au dragon et croûton

Platter of our 3 appetizers* 9.5
Plato de nuestros 3 aperitivos./ Plateau de nos 3 entrées

*** Salad with Chioggia beetroots, feta cheese, walnuts, mesclun and raspberries vinaigrette**

starter 9.5 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