

BAGUETTE TERRA

	PROSCIUTTO COTTO (HAM STEAK) Afrodite (Artichoke cream, ham steak, Mozzarella, tomatoes, lettuce) crema di carciofi - prosciutto cotto - mozzarella - pomodorini - lattughino	€ 8,50
	MORTADELLA (BALONEY - BOLOGNA SALAMI) Briseide (pistachos cream, baloney, stracciatella "mozzarella cream", chopped pistachos) pesto di pistacchio - mortadella -stracciatella - granella di pistacchio	€ 9,00
	VENTRICINA (PUGLIA SALAMI) Bronte (Spicy pepper explosive Mix, Ventricina, Smoked Caciocavallo Cheese, eggplant) miscela esplosiva - ventricina - silano affumicato - melanzane sott'olio	€ 8,50
	PANCETTA ARROTOLATA (ROLLED BACON) Cassiopea (Tomatoes, Rolled bacon, Stracciatella "mozzarella cream", arugula) pancetta arrotondata - stracciatella - pomodorini - rucola	€ 8,50
	SPECK (SMOKED HAM) Demetra (Artichokes' Cream, Smoked Ham, taleggio cheese, Flavoured Mushrooms) crema di carciofi - speck - taleggio - funghi sott'olio - rucola	€ 8,50
	FESA DI TACCHINO (TURKEY BREAST) Ermete (Stracchino soft Cheese, Turkey breast, tomatoes, Arugula) fesa di tacchino - stracchino - pomodori secchi - rucola	€ 8,50
	PROSCIUTTO CRUDO (PARMA'S RAW HAM) Ermafrodito (Parma's Raw Ham, Stracciatella Cheese, tomatoes, Arugula) prosciutto crudo di Parma - stracciatella - pomodorini - rucola	€ 9,00
	Eracle (Parma's Raw Ham, Buffalo Mozzarella, tomatoes, lettuce) prosciutto crudo di Parma - mozzarella di bufala - pomodorini - lattughino	€ 9,00
	PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA (PRAGUE'S HAM STEAK) Edipo (Prague's ham steak, smoked cheese, tomatoes, grilled eggplants, balsamic Vinegar graze) prosciutto cotto di Praga - silano affumicato - pomodorini - melanzane grigliate - riduzione di aceto balsamico	€ 8,50
	CAPOCOLLO (PUGLIA SALAMI) Minotauro (Green Olive Paté, Capocollo salami (Puglia Italy), Provolone Cheese, Dried tomatoes) paté di olive verdi - capocollo di Martina Franca d.o.c. - pomodori secchi - provolone	€ 8,50
	LARDO DI COLONNATA (LARD SALAMI) Morfeo (Stracchino Soft Cheese, Lard salami, Dried Tomatoes, Lettuce) stracchino - lardo di Colonnata - pomodori secchi - lattughino	€ 9,50
	CARPACCIO DI ANGUS (ANGUS STEAK CARPACCIO) Patriziale (Angus Carpaccio, Grana Padano cheese, Fresh mushrooms, rucola, balsamic vinegar Glaze, lemon-Orange oil) carpaccio di Angus affumicato - scaglie di grana padano - funghi freschi - rucola - riduzione di aceto balsamico - olio al limone - olio all'arancia	€ 9,50
	PORCHETTA (ROAST PORK) Pegaso (Roast Pork, Buffalo Mozzarella, tomatoes, lettuce) porchetta - mozzarella di bufala - pomodorini - lattughino	€ 8,50
	BRESAOLA (AIR CURED BEEF) Polifemo (Bresaola, Grana Parmesan Scales, Mushrooms, Arugula, Lemon) bresaola - scaglie di grana padano - funghi freschi - rucola - limone	€ 9,00

BAGUETTE MARE

	CARPACCIO DI POLPO (OCTOPUS CARPACCIO) Prometeo (Green Olives Cream, Octopus Carpaccio, tomatoes, lemon-flavoured Oil) paté di olive verdi - carpaccio di polpo - pomodorini - olio al limone	€ 10,50
	CARPACCIO DI TONNO (TUNA CARPACCIO) Teseo (Arugula Pesto Sauce, Tuna Carpaccio, Tomatoes, Lemon-Flavoured Oil) pesto di rucola - carpaccio di tonno - pomodorini - olio al limone	€ 10,50
	SALMONE NORVEGESE (SMOKED SALMON) Zeus (Green Olives Cream, Smoked Salmon, Stracchino Soft Chese, Honey) paté di olive verdi - salmone affumicato - stracchino - miele	€ 10,50
	ACCIUGHE CANTABRICO (CANTABRIAN ANCHOVIES) Hypnos (Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, grilled zucchini, yellow tomatoes) acciughe del Cantabrico - stracciatella - zucchine grigliate - pomodorini gialli	€ 10,50

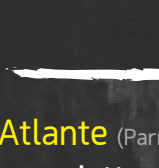
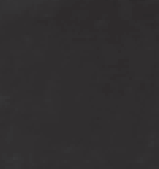
BAGUETTE TARTARE

	TARTARE DI TONNO (TUNA TARTARE) Tanato (Tuna tartare, stracciatella cheese, yellow tomatoes, chopped pistachos) tartare di tonno - stracciatella - pomodorini gialli granella di pistacchio	€ 11,00
	TARTARE DI SALMONE (NORWAY SALMON TARTARE) Circe (Norway Salmon tartare, robiola cheese, avocado, pink pepper, grated lemon) tartare di salmone - robiola - avocado - pepe rosa lime grattugiato	€ 11,00

BAGUETTE GOURMET

	CAPOCOLLO (PUGLIA SALAMI) Artemide (Capocollo salami, premium smoked caciocavallo, aubergine fillets in oil) capocollo di Martina Franca al Primitivo - caciocavallo di Moliterno affumicato - filetti di melanzane sott'olio	€ 10,00
	CRUDO DI PARMA (RAW HAM) Notte (24 months Parma ham (cut with knife),artichoke cream, buffalo mozzarella, lettuce) crema di carciofi - prosciutto crudo di Parma al coltello 24 mesi - mozzarella di bufala D.O.P. - lattughino	€ 10,00
	PANCETTA CALABRESE ARROTOLATA (ROLLED BACON FROM CALABRIA) Nemesi (Rolled bacon, green olives cream, mushrooms in oil, premium smoked caciocavallo) paté di olive verdi - pancetta calabrese D.O.P. - caciocavallo ubriaco - funghi sott'olio	€ 10,00
	GUANCIALE (PORK CHEEK) Iperione (Pork cheek, aubergine cream, premium smoked caciocavallo, baked tomatoes) crema di melanzane - guanciaie di maiale - caciocavallo stagionato - pomodorini al forno	€ 10,00

INSALATE (SALAD)

	FESA DI TACCHINO (TURKEY BREAST) Aura (Turkey breast, radish, mozzarella, dried tomatoes, grilled zucchini, seeds) radicchio - fesa di tacchino - mozzarella - pomodori secchi - zucchine grigliate - semi misti	€ 9,00
	SPECK (SMOKED HAM) Crio (Smoked ham, radish, blue cheese, tomatoes, walnuts) radicchio - gorgonzola - speck - pomodorini - gherigli di noci	€ 9,00
	CARPACCIO DI ANGUS (ANGUS STEAK) Era (Angus steak carpaccio, lattuce, tomatoes, Grana Padano cheese, fresh mushrooms, lemon oil) lattughino - carpaccio di Angus affumicato - pomodorini - scaglie di grana padano - funghi freschi - olio al limone	€ 9,00
	POLLO GRIGLIATO (GRILLED CHICKEN) Iris (Grilled chicken, mixed salad, grilled aubergine, tomatoes, corn, sliced almonds) misticanza - pollo grigliato - melanzane grigliate - pomodorini - mais - mandorle a lamelle	€ 9,50
	CARPACCIO DI TONNO (TUNA CARPACCIO) Niche (Tuna carpaccio, lattuce, grilled zucchini, dried tomatoes, feta cheese) lattughino - zucchine grigliate - carpaccio di tonno - feta - pomodori secchi	€ 9,50
	SALMONE NORVEGESE (NORWAY SALMON) Rea (Norway salmon, rocket, feta cheese, sliced orange, walnuts) rucola - salmone affumicato - feta - arancia a fette - gherigli di noci	€ 9,50
	CARPACCIO DI POLPO (OCTOPUS CARPACCIO) Selene (Octopus carpaccio, mixed salad, baked potatoes, tomatoes, lemon oil) misticanza - carpaccio di polpo - patate al forno - pomodorini - olio al limone	€ 9,50
	TARTARE DI TONNO (TUNA TARTARE) Febe (Tuna tartare, mixed cereal salad, feta cheese, dried tomatoes, chopped pistachios) misto cereali - tartare di tonno - feta - pomodori secchi - granella di pistacchio	€ 12,00

PIATTI DI TERRA

Atlante (Parma ham, buffalo mozzarella, dried tomatoes, lettuce) prosciutto crudo di Parma - mozzarella di bufala - pomodori secchi - lattughino	€ 12,00
--	---------

Enio (Bresaola, Grana Parmesan Scales, Mushrooms, Arugula, Lemon) bresaola - scaglie di grana padano - funghi freschi - rucola - olio al limone	€ 12,00
---	---------

PIATTI DI MARE

Ersa (Tuna carpaccio, stracciatella "mozzarella cream", chopped pistachos, mixed salad) Carpaccio di tonno affumicato - stracciatella - granella di pistacchio - misticanza	€ 13,00
---	---------

Menezio (Octopus carpaccio, buffalo mozzarella, grilled zucchini, yellow tomatoes) carpaccio di polpo - mozzarella di bufala - zucchine grigliate - pomodorini gialli	€ 13,00
---	---------

TAGLIERE

Asteria (selection of cold cuts and cheeses) selezione di salumi e formaggi	€ 13,00
---	---------