

VETR1
11/98

Le Insalate



- Insalatina di campo con scaglie di parmigiano e aceto balsamico* 6.50
BABY ORGANIC LETTUCES WITH BALSAMIC VINEGAR AND SHAVED PARMESAN
- Insalata di foglie di spinaci, tortino di patate e cipolle rosse condita all'aglio dolce* 7.50
SWEET GARLIC DRESSED BABY SPINACH LEAVES WITH POTATO, RED ONION TART
- Sinfonia di verdure di stagione con olio d'oliva extra vergine* 8.00
CHOPPED SEASONAL VEGETABLE SALAD LIGHTLY DRESSED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- Insalata uova e carne secca* 7.50
WARM SALAD OF WILTED GREENS WITH EGG AND PANCETTA
- Insalata carciofi e arugola* 7.50
SHAVED RAW BABY ARTICHOKE WITH ARUGOLA AND LEMON DRESSING

Gli Antipasti



- La schiacciata di cipole dorate su leggera fonduta di parmigiano* 7.50
GOLDEN SWEET ONION CREPE WITH LIGHT PARMESAN FONDUE
- Tortino di calamari e carciofi con salsa di limone* 9.00
GALLETTE OF BABY ARTICHOKE AND SQUID WITH LEMON DRESSING
- Carpaccio di tonno marinato alle erbe con cannellini e olive nere* 10.50
MARINATED TUNA CARPACCIO WITH FRESH CANNELINI BEANS AND BLACK OLIVE PUREE
- Antipastino rustico per due* 7.50ea
RUSTIC ANTIPASTO PLATE MIN. FOR 2
- Flan di carciofi con salsa di vongole e olio d'oliva extra vergine* 10.00
ARTICHOKE SOUFFLE WITH BABY CLAMS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- Tartara di pomodorini al basilico con mozzarella importata di bufala* 10.00
FRESH TOMATO WITH BASIL AND IMPORTED BUFALA MOZZARELLA
- Polenta con taleggio e porcini saltati* 10.00
SOFT POLENTA WITH IMPORTED TALEGGIO CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS
- Tortino di patate con salmone marinato alla grappa e crema fraiche* 12.00
CRISPY POTATO PANCAKE WITH GRAPPA MARINATED SALMON AND CREME FRAICHE