

## **GLI ANTIPASTI HORS D'OEUVRES**

**(POLENTA ABBRUSTOLITA CON LARDO, SOPPRESSA E GORGONZOLA**  
SLICES OF GRILLED POLENTA SERVED WITH  
GORGONZOLA CHEESE, SALAMI AND BACON  
**€ 8,50**

**TERRINA DI FEGATINI DI POLLO ALLA VERONESE CON CIPOLLA  
ALL'ACETO BALSAMICO E CROSTINI**  
TRADITIONAL CHICKEN LIVER TERRINE WITH BALSAMIC  
ONIONS AND CROUTONS  
**€ 9,00**

**FIOCCO DI MANZO MARINATO CON INSALATINA E  
FRUTTI DI STAGIONE**  
THINLY SLICED MARINATED BEEF WITH SPRING GREENS  
AND SEASONAL FRUITS  
**€ 9,00**

**MOSCARDINI IN UMIDO ALLA VENEZIANA CON POLENTA**  
SMALL OCTOPUS VENETIAN STYLE SERVED WITH POLENTA  
**€ 10,00**

**SALMONE AFFUMICATO DA NOI CON CROSTINI**  
HOME-MADE SMOKED SALMON AND TOASTED BREAD  
**€ 10,00**

**INVOLTINI DI MELANZANE ALLO STRACCHINO  
CON POMODORO FRESCO E OLIO AL BASILICO**  
EGGPLANT ROLL STUFFED WITH FRESH STRACCHINO CHEESE  
WITH A LIGHT TOMATOES SAUCE AND BASIL OIL  
**€ 9,50**

**PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA, MOZZARELLA DI BUFALA  
E BRUSCHETTA**  
PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND BRUSCHETTA  
**€ 11,00**

**BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA**  
TRADITIONAL COD FISH MOUSSE SERVED WITH GRILLED POLENTA (CORN PIE)  
**€ 10,00**

**CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO**  
CAPRESE SALAD (BUFFALO MOZZARELLA) WITH TOMATOES AND BASIL  
**€ 10,00**

**TORTINO DI RADICCHIO CON FONDUTA DI FORMAGGIO MONTE VERONESE**  
RADICCHIO PIE SERVED WITH LOCAL CHEESE FONDU  
**€ 9,50**

**BURRATA DI BUFALA CAMPANA CON CROSTINI E ACCIUGHE DI CETARA**  
BURRATA (CREAMY MOZZARELLA CHEESE) SERVED WITH TOASTED BREAD  
AND ANCHOVIES  
**€ 11,00**