

## *Antipasti*

### *Appetizers*

<i><b>Il Tagliere rustico di salumi con gnocco fritto</b></i> (1,3,5,6,8,12) <i>Mixed Italian cold cuts with fried dumplings</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>Culaccia di Parma stagionata servita con burrata artigianale</b></i> (1,3,5,6,7,8,12) <i>Aged Culaccia di Parma served with artisanal burrata</i>	€	<b>19,00</b>
<i><b>Merluzzo alla catalana con sedano, cuore di bue e cipollotto fresco</b></i> (4,5,6,8,9,12) <i>Catalan-style cod with celery, beefsteak tomato and fresh spring onion</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>Il Baccalà in tempura con cipolle rosse di Tropea in agrodolce</b></i> (1,2,4,5,6,8,10,12) <i>Crispy tempura cod with sweet and sour Tropea red onions</i>	€	<b>17,00</b>
<i><b>La Tartare di tonno con salsa guacamole</b></i> <i>Tuna tartare with fresh guacamole sauce</i>	€	<b>19,00</b>
<i><b>L'Insalata di polpo con patate, pomodori e olive di Taggia</b></i> (4,5,6,8,14) <i>Octopus salad with potatoes, tomatoes and Taggiasca olives</i>	€	<b>19,00</b>