

# Antipasti

## Appetizers

**Carpaccio di zucchini con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e gocce di Aceto Balsamico di Modena igp.**

Zucchini carpaccio with shavings of 24 months Parmigiano Reggiano and aged Balsamic Vinegar from Modena

\$ 19

**Bruschetta aglio, olio extra vergine d'oliva e pomodorini ciliegina con pane da lievito madre**

Bruschetta with garlic, extra virgin olive oil and cherry tomato on sourdough bread (3pcs)  
Extra piece

\$ 18

\$ 6

**Tagliere di formaggi tipici Italiani serviti con marmellate, miele e pani misti della casa**

To share premium Italian cheese platter accompanied with jam, honey and a selection of house breads  
Serves 2/3 people

\$ 27

**Porzione di olive verdi di Sicilia**

Green Sicilian olives

\$ 6

**Tagliere di Salumi tipici Italiani serviti  
con Tigelle e formaggio morbido**

To share Italian charcuterie board accompanied  
By soft cheese and Tigelle

(Tih-GEL-ay is a small round flat bread, crisp  
on the outside, soft and steamy inside, cooked  
and served hot off the iron)

Serves 2/3 people

\$ 29

**Pane da lievito madre e olio extra vergine  
Di oliva**

Sourdough bread and extra virgin olive oil  
3pcs

\$ 8

**Mozzarella di Bufala Campana su  
letto di verdure crude con olio extra  
vergine d'oliva, foglie di basilico appena  
colto, cipolla rossa e crostini**

Mozzarella di Bufala Campana on a bed of  
diced raw vegetables with extra virgin olive  
oil, basil leaves, red onion and croutons

\$ 23

