

## Antipasti Appetizers

Carpaccio di zucchine 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 of 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)

\$ 16

Extra piece

\$ 5

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

\$ 25

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

3 pcs

\$ 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

