

# "Decoblubar"



State probabilmente trascorrendo la serata in ottima compagnia.

Siamo sicuri che vi state godendo uno splendido panorama

Perchè non continuare degustando, in una atmosfera rilassante, una delle proposte del nostro chef?

Vaporata di mare con verdure di stagione  
**Warm seafood salad with vegetables**  
Euro 18

Prosciutto di Parma, melone, feta, spinacino mandorle tostate  
**Parma Ham, melon, feta cheese, spinach, toasted almonds**  
Euro 16

Polpo croccante, crema di cavolfiore, bieta e noci  
**Grilled octopus, cauliflower cream, chard, nuts**  
Euro 18

Flan di zucchine, fonduta al pecorino, crudo di gamberi rossi, pinoli tostate  
**Zucchini flan, pecorino cheese fondue, raw red shrimps, toasted pine nuts**  
Euro 16

Salmone marinato, mela verde, rucola, salsa tzatziki  
**Marinated salmon, green apple, rucola, tzatziki sauce**  
Euro 18

Tartare di tonno, chutney di mango, yogurt greco  
**Tuna tartare, mango chutney, greek yogurt**  
Euro 20

Parmigiana di Melanzane  
**Eggplants parmigiana**  
Euro 16

Burrata caprese, fantasia di pomodori, pesto al basilico, rucola, cipolla di tropea,  
glassa al balsamico e focaccia tostata  
**Burrata cheese, cherry tomatoes, basil pesto, rocket salad, onions of Tropea,  
balsamaic vinegard, toastated bread**  
Euro 16

Falafel con humus di ceci e pinzimonio di verdure  
**Chick peas falafel, hummus, vegetables crudité**  
Euro 16

Frittura di calamari, gamberi e verdure  
**Fried squids, shrimps and vegetables**  
Euro 20

Lasagne di verdure  
**Vegetables lasagne**  
Euro 16

Battuta di manzo, tuorlo croccante e cremosa di Burrata  
**Beef tartare, crunchy yolk, burrata cheese**  
Euro 20