



O S T E R I A

calabrese

CENA DINNER

19:30 - 22:30





antipasti *starters*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI
PLATTER OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES

7 | 22€

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA
MEATBALLS WITH TRADITIONAL SAUCE

7 | 1 | 9 | 14€

ALICI FRITTE
FRIED ANCHOVY

1 | 4 | 16€

TOTANI FRITTI
FRIED SQUID

1 | 4 | 18€

ARANCINI COZZE E NDUJA DI SPILINGA
ITALIAN ARANCINI, MUSSELS AND SPILINGA NDUJA

7 | 14 | 1 | 14€

STOCCO DI MAMMOLA
LOCAL CODFISH

1 | 4 | 19€



primi *first courses*

SPAGHETTO VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS

1 | 14 | 18€

SPAGHETTO ALICI E MOLLICA
SPAGHETTI WITH ANCHOVIES AND BREADCRUMBS

4 | 1 | 16€

LAGANE E CECI CON NDUJA
LOCAL PASTA 'LAGANE' AND CHICKPEAS WITH NDUJA

1 | 16€

STRONCATURA AL PESTO DI POMODORI SECCHI E MANDORLE
*'STRONCATURA' PASTA WITH DRIED TOMATO AND ALMOND
PESTO*

1 | 8 | 18€

CALAMARATA AL RAGÙ DI POLIPO
TYPICAL PASTA 'CALAMARATA' WITH OCTOPUS RAGÙ

9 | 1 | 14 | 18€

GNOCCHI DI PATATE DELLA SILA
CON ZUCCHINE, MENTA E ZEST DI LIMONE
*SILAN POTATOES GNOCCHI WITH
COURGETTES, MINT, AND LEMON ZEST*

1 | 12€

PRIMO DEL GIORNO
CHOICE OF THE DAY

16€

secondi *second courses*

PARMIGIANA DI MELANZANE
EGGPLANT PARMIGIANA

7 | 19€

TAGLIATA DI MAIALINO CALABRESE COTTO A BASSA
TEMPERATURA
SLICED CALABRIAN PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE

18€

PESCE SPADA O TONNO ALLA TROPEANA
SWORDFISH OR TUNA TROPEANA STYLE

4 | 22€

SECONDO DEL GIORNO
CHOICE OF THE DAY

22€

contorni *side dishes*

PATATE 'MPACCHIEUSE
POTATOES WITH RED TROPEA ONION

8€

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE
RED TROPEAN SWEET AND SOUR ONION

8€

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORO
RED TROPEAN ONION WITH TOMATOES

8€

CAPONATA

12€

dolci *desserts*

TIRAMISÙ

1 | 7 | 8€

PANNA COTTA

7 | 5 | 8 | 8€

TARTUFO DI PIZZO

5 | 8 | 1 | 7 | 3 | 8€

CHEESECAKE

SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE

1 | 9€

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE

FRESH SEASONAL FRUIT SALAD

8€

LISTA ALLERGENI

I PIATTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI APPARTENENTI ALLE 14 TIPOLOGIE DI ALLERGENI INDICATE NELL' ALL. II DEL REG. UE 1169/2011, PREGHIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE SOFFRONO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE, DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SARÀ NOSTRA CURA DARE DETTAGLIATE INFORMAZIONI SUI SINGOLI PIATTI E IN CASO DI NECESSITÀ SOSTITUIRLI A RICHIESTA.

- 1 GLUTINE E DERIVATI
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA E DERIVATI
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI
- 9 SEDANO E DERIVATI
- 10 SENAPE E DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI E DERIVATI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI



ALLERGENS

THE DISHES MAY CONTAIN ONE OR MORE ALLERGENS BELONGING TO THE 14 TYPES OF ALLERGENS ACCORDING TO THE NEW REGULATIONS REG CE 1169/11, GUESTS WITH FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES ARE PLEASED TO INFORM US. OUR FRIENDLY STAFF WILL BE PLEASED TO GIVE ALL THE INFORMATION ON OUR PROPOSAL, BASED ON YOUR REQUIREMENTS.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7. MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS AND PRODUCTS THEREOF
9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

* SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN

