



O S T E R I A

calabrese

CENA

DINNER





antipasti *starters*

PEPATA DI COZZE
CON CROSTONI DI PANE ALL'AGLIO
*PEPPERED MUSSELS
WITH GARLIC BREAD CROUTONS*

16€ 1-14

INSALATA DI MARE VARIOPINTA
COLOURFUL SEAFOOD SALAD

18€ 4-14

CARPACCIO DI PODOLICA
PODOLICA BEEF CARPACCIO

18€ 7



PARMIGIANA DI ZUCCHINE, SCAMORZA E
POMODORINI GIALLI
*ZUCCHINI PARMIGIANA, SCAMORZA AND
YELLOW TOMATOES*

14€ 1-7



CIPOLLA ROSSA COTTA AL SALE CON
PORCINI E CACIOCAVALLO
*RED ONION COOKED IN SALT WITH
PORCINI AND CACIOCAVALLO*

15€ 1-7



primi *first course*

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS

16€ 1-14

TAGLIOLINO AL RAGU' DI POLPO
TAGLIOLINI WITH OCTOPUS RAGOUT

18€ 1-3-9-14

FILEJA AL RAGU' DI MAIALINO NERO DI
CALABRIA, PECORINO DEL PORO E N'DUJA
*FILEJA WITH CALABRIAN BLACK PIG
RAGÙ, PORO PECORINO CHEESE, AND
'NDUJA*

16€ 1-7-9



TAGLIATELLE CON PESTO DI ZUCCHINE E
I SUOI FIORI
*TAGLIATELLE WITH ZUCCHINI PESTO AND
ITS FLOWERS*

15€ 1-3-7



SPAGHETTONE SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA DI
TROPEA
SPAGHETTI ON TROPEA RED ONION CREAM

15€ 1

secondi *second course*

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
TONNO, SPADA, SCAMPO E GAMBERI
MIXED GRILLED FISH

24€ 2-4-14

FRITTURA DI TOTANI, ALICI E VERDURE DI
STAGIONE
*FRIED SQUID, ANCHOVIES, AND SEASONAL
VEGETABLES*

20€ 1-4-14

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PURE' DI
PATATE RATTE E IL SUO FONDO
*GRILLED BEEF FILLET WITH RATTE POTATO PURÉE
AND ITS JUS*

24€ 7

MELANZANA RIPIENA
STUFFED EGGPLANT

16€ 1-7

SURIACA CALABRESE
FAGIOLI LOCALI SALTATI CON CICORIA E
ROSMARINO
*LOCAL BEANS SAUTEED WITH CHICORY AND
ROSEMARY*

15€ 1-7

PESCATO DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY

contorni *sides*

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

6 €

dolci *desserts*

TAGLIATA DI FRUTTA
FRESH FRUIT PLATTER

8 €

TIRAMISU'

8 € 1-3-7

CHEESECAKE

8 € 1-7

TARTUFO DI PIZZO VARI GUSTI
LOCAL ICE CREAM

6 € 1-7-8

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



VEGETARIANO



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



VEGETARIAN



