



OSTERIA

mediterranea

CENA



INFINITY
RESORT TROPIC

antipasti

DAL MARE

PEPATA DI COZZE
16 EURO

INSALATA DI MARE
14 EURO

CAPONATA DI PESCE
16 EURO

DALLA TERRA

TAGLIATELLA DI SEPPIA AGLI AGRUMI
18 EURO

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI DELLA
CALABRIA
16 EURO

VEGETARIANI

SFORMATINO DI MELANZANA CON FORMAGGI TIPICI
DI CALABRIA
14 EURO

VERDURE DI STAGIONE E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
12 EURO

primi

DAL MARE

RISOTTO DI SIBARI CON TRIGLIE E FINOCCHIETTO
SELVATICO
16 EURO

TAGLIOLINI CON GAMBERI E PISTACCHIO
18 EURO

SPAGHETTONE CON LE SARDE
16 EURO

STRONCATURA ALICI, MOLLIKA E PEPERONCINO
14EURO

DALLA TERRA

CASERECCIA AL RAGÙ DI MAIALINO NERO DI
CALABRIA
16 EURO

FILEJA CON SALSICCIA, FRIARIELLI E NDUJA
14 EURO

VEGETARIANI

RIGATONE ALLA NORMA
14 EURO

LASAGNETTA CON PESTO DI ZUCCHINE
16 EURO

secondi

VEGETARIANI

PARMIGIANA DI MELANZANE
16 EURO

DAL MARE

POLPO GRIGLIATO SU UN LETTO DI PATATE SILANE
20 EURO

PESCE SPADA ALLA EOLIANA
24 EURO

CALAMARO ALLA LUCIANA
24 EURO

DALLA TERRA

FILETTO DI MAIALINO NERO DI CALABRIA COTTO A
BASSA TEMPERATURA
24 EURO

CAPO COLLO AGLI AGRUMI DI CALABRIA
20 EURO

INVOLTINI DI VITELLO ALLA PALERMITANA
22 EURO

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



INFINITY
RESORT TROPIC

