Gli antipasti - Starters

La sinfonia di mare: ___€ 22,00____
*Il bocconcino di baccalà su crema di ceci alla nduja, il tentacolo di polpo**
su purea di sedano rapa, l'arancino di riso alla zucca
con cuore di gambero rosso #*
Symphony of the sea:
Cod bite on nduja chickpeas, octopus tentacle on celeriac purée,
pumpkin scented rice ball stuffed with red prawn #*

I gamberoni rossi di Mazara al panko con emulsione alle mandorle* ___€ 22,00____
e friarielli ripassati #*
Mazara red prawns with panko and an emulsion of almonds*
and broccoli rabe #*

I bocconcini di baccalà su crema di ceci alla nduja e clorofilla di rape # ___€ 18,00____
Cod bites on a cream of nduja chickpeas and turnip chlorophyll #

Il filetto di vitello in tartare con mouse di pecorino del poro ___€ 25,00____
e scaglie di tartufo uncinato #
Veal fillet with tartare sauce and a mousse of ewe's milk cheese
and black truffle flakes #

La selezione rustica alla calabrese: ___€ 16,00____
salamino di cinghiale, coppa di suino dolce, soppressata piccante,
caciocavallo DOP dorato con composta di cipolla rossa di Tropea,
pecorino al pepe nero, braciolina di riso e broccoli, ricottina tiepida #
Calabrian rustic selection:
wild boar salami, sweet pork neck, spicy soppressata,
golden caciocavallo with Tropea red onion compote, black pepper scented
ewe's milk cheese, rice and broccoli chop, warm ricotta cheese #

 # le portate indicate possono essere preparate senza glutine
#these courses can be prepared glutenfree

I prodotti della pesca serviti crudi sono previamente abbattuti come prescritto dal Reg. (CE) 853/2004.
Le referenze indicate con "*" potrebbero essere abbattute, surgelate o congelate in base alla stagionalità ed alla disponibilità sul mercato.
Alcuni dei prodotti serviti contengono **allergeni**. Pertanto, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro personale di sala per le informazioni necessarie.
All fishery products served raw are previously freezed as prescribed by the Reg. (EC) 853/2004.
Products marked with "" may be blast chilled, deep-frozen or frozen depending on the season and availability on the market.*
*Some of the products contain **allergens.** Please advise a member of our restaurant staff in case of food allergies or dietary requirements.*

I primi piatti - Main courses

Il riso Carnaroli al burro affumicato, emulsione di riccio di mare e polvere di liquirizia # ___€ 20,00____
Carnaroli rice with smoked butter and an emulsion of sea urchin and licorice powder #

Il Tagliolino nero al ragù di seppia e finocchietto su vellutata di zucca al forno #* ___€ 18,00____
Black tagliolini with cuttlefish and fennel sauce on oven-baked pumpkin cream #*

Il Pacchero ondulato di grani antichi Callipo al brasato di manzo e funghi porcini con fonduta di caciocavallo # ___€ 16,00____
Callipo Paccheri with braised beef, Porcini mushrooms and Caciocavallo cheese fondue #

Gli Strascinati con broccoletto Calabrese, olive e guanciale croccante # ___€ 14,00____
"Strascinati" pasta with calabrian broccoli, olives and crispy bacon #

La zuppa di cavolo nero ,fagioli paesani e cubetti di pane al rosmarino# ___€ 14,00____
Black cabbage soup with beans and rosemary scented bread cubes #

 # le portate indicate possono essere preparate senza glutine
#these courses can be prepared glutenfree

I prodotti della pesca serviti crudi sono previamente abbattuti come prescritto dal Reg. (CE) 853/2004.
Le referenze indicate con "*" potrebbero essere abbattute, surgelate o congelate in base alla stagionalità ed alla disponibilità sul mercato.
Alcuni dei prodotti serviti contengono **allergeni**. Pertanto, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro personale di sala per le informazioni necessarie.
All fishery products served raw are previously freezed as prescribed by the Reg. (EC) 853/2004.
Products marked with "" may be blast chilled, deep-frozen or frozen depending on the season and availability on the market.*
*Some of the products contain **allergens.** Please advise a member of our restaurant staff in case of food allergies or dietary requirements.*

I secondi piatti - Second courses

I tre modi di interpretare il tonno #* ___€ 22,00____
Il tonno al sesamo su confettura di clementine, il tonno al pistachio
con cipolla in agrodolce, la tagliata di tonno su rucola e pomodorino #
Three ways to interpret tuna#*
Tuna with sesame on clementine jam, tuna with pistachio and sweet
and sour onion, tuna on rocket and cherry tomato #*

Il filetto di stocco di mammola al forno su crema di patate ___€ 20,00____
e polvere di olive nere nostrane #
Oven dried cod on potato cream and black olives powder #

La coda di rospo in foglia di verza e lardo di colonnata nel suo fumetto #* ___€ 18,00____
Anglerfish wrap with cabbage and Colonnata #*

L' agnello alle erbette in salsa di castagne delle Serre # ___€ 18,00____
Herb-flavored lamb with chestnut sauce #

La costata di scottona con cardoncelli rosolati # € 5,00/100gr___
Scottona rib-eye with sautéed Cardoncelli mushrooms #

 # le portate indicate possono essere preparate senza glutine
#these courses can be prepared glutenfree

I prodotti della pesca serviti crudi sono previamente abbattuti come prescritto dal Reg. (CE) 853/2004.
Le referenze indicate con "*" potrebbero essere abbattute, surgelate o congelate in base alla stagionalità ed alla disponibilità sul mercato.
Alcuni dei prodotti serviti contengono **allergeni**. Pertanto, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro personale di sala per le informazioni necessarie.
All fishery products served raw are previously freezed as prescribed by the Reg. (EC) 853/2004.
Products marked with "" may be blast chilled, deep-frozen or frozen depending on the season and availability on the market.*
*Some of the products contain **allergens.** Please advise a member of our restaurant staff in case of food allergies or dietary requirements.*

I contorni - Side dishes

La cruditè con finocchi, arance e olive # ____€ 5,00____
Crudité of fennel, oranges and olives #

Le cicoriette ammolicate con alici piccanti # ____€ 5,00____
Spicy anchovies with chicory #

Le patate dorate al rosmarino # ____€ 5,00____
Rosemary scented golden potatoes #

La brunoise di verdure stagionali # ____€ 5,00____
Seasonal vegetables brunoise #

Il menu Vegano - Menu Vegan

I falafel di ceci e spinaci con maionese vegetale alla senape # ___€ 16,00____
Chikpeas and spinachs falafel with vegatable mustard mayonnaise #

La zuppa di cavolo nero ,fagioli paesani e cubetti di pane al rosmarino # ___€ 14,00____
Black cabbage soup with beans and rosemary scented bread cubes #

Gli strascinati con broccoletto Calabrese, olive e tarallo sbriciolato # ___€ 12,00____
"Strascinati" pasta with calabrian broccoli, olives and crumbled tarallo #

Lo sformato di zucca rossa, patate e porcini ____€12,00____
con emulsione di soia al rosmarino
Red pumpkin, potatoes and Porchini mushrooms pie
with emulsion of rosemary scented soy

La brunoise di verdure stagionali # ____€ 5,00____
Seasonal vegetables brunoise #

 # le portate indicate possono essere preparate senza glutine
#these courses can be prepared glutenfree

I prodotti della pesca serviti crudi sono previamente abbattuti come prescritto dal Reg. (CE) 853/2004.
Le referenze indicate con "*" potrebbero essere abbattute, surgelate o congelate in base alla stagionalità ed alla disponibilità sul mercato.
Alcuni dei prodotti serviti contengono **allergeni**. Pertanto, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro personale di sala per le informazioni necessarie.
All fishery products served raw are previously freezed as prescribed by the Reg. (EC) 853/2004.
Products marked with "" may be blast chilled, deep-frozen or frozen depending on the season and availability on the market.*
*Some of the products contain **allergens.** Please advise a member of our restaurant staff in case of food allergies or dietary requirements.*