

## *Gli antipasti - Starters*

- Il composé del pescatore (alicetta\* ripiena e dorata, polpo\* arrosto e gambero\* scottato)#* € 18,00  
*The fisherman's composé (stuffed and fried anchovy\*, roasted octopus\* and seared shrimp\*)#*
- La mozzarella di bufala con cuore di mousse di tonno Callipo e julienne croccante di porro#* € 14,00  
*Bufala mozzarella with Callipo tuna mousse heart and crispy leek julienne#*
- Il polpo\* arrosto del mediterraneo su friarielli saltati e petali di piccadilly disidratati#* € 16,00  
*Roasted Mediterranean octopus\* on sautéed broccoli and dehydrated piccadilly petals#*
- Lo sformato di zucca rossa con cuore di 'nduja su fonduta al gorgonzola DOP* € 12,00  
*Red pumpkin flan with 'nduja heart on DOP gorgonzola fondue*
- La selezione di salumi e formaggi del nostro territorio#* € 12,00  
*The selection of cold cuts and cheeses from our territory#*

*# le portate indicate possono essere preparate senza glutine*  
*# the indicated courses may also be served as gluten free*

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.

## *Il primi piatti - Main courses*

- Lo spaghetti quadro alla carbonara di tonno\* e bottarga Callipo#* € 14,00  
*The square spaghetti pasta with tuna\* carbonara and Callipo bottarga#*
- Il pacchero fresco con stocco\* di Mammola, datterino secco, capperi, olive dolci e crumble di pane#* € 16,00  
*Fresh pacchero with Mammola stockfish\* with dried tomatoes, capers, sweet olives and bread crumble#*
- Le pappardelle fresche con funghi porcini\* delle Serre e gambero rosso\* di Mazara del Vallo#* € 18,00  
*Fresh pappardelle with porcini mushrooms\* from Serre and red shrimp\* from Mazara del Vallo#*
- Le fileja con broccoli "affucati", salsiccia bianca con semi di finocchietto e caciocavallo silano\*#* € 12,00  
*Calabrian fileja with "affucati" broccoli, white sausage with fennel seeds and silano caciocavallo\*#*
- Il carnaroli di Sibari mantecato al pecorino del Poro e croccante di guanciale di maialino nero di Calabria#* € 14,00  
*Carnaroli rice from Sibari creamed with pecorino del Poro and crispy black pig's cheek from Calabria#*

*# le portate indicate possono essere preparate senza glutine*  
*# the indicated courses may also be served as gluten free*

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.

## *7 secondi piatti - Second courses*

*L'hamburger di manzo alla griglia con fondente di caciocavallo DOP e rondelle dorate di patate silane#* € 16,00  
*Grilled beef burger with DOP caciocavallo cheese fondant and golden slices of potatoes from Sila Mountains#*

*I tre modi di interpretare il tonno rosso\* del Tirreno, al pistacchio, al sesamo e alle erbe#* € 18,00  
*The three ways of interpreting the Tyrrhenian bluefin tuna\*, with pistachio, sesame and herbs#*

*Il filetto di suino nero di Calabria in bassa cottura con salsa di castagne e cialda di zucca croccante#* € 14,00  
*Calabrian black pork fillet in low cooking with chestnut sauce and crispy pumpkin wafer#*

*Il mantecato di baccalà\* e patate Silane in camicia adagiato su purea di cavolo violetto#* € 16,00  
*Codfish\* and potato flan on purple cabbage puree#*

*Il trancio di dentice\* del Mediterraneo in olio cottura su spuma di broccoletti e granella di nocciole delle Serre#* € 16,00  
*Slice of Mediterranean red snapper\* in cooking oil on broccoli mousse and chopped hazelnuts from Serre#*

*# le portate indicate possono essere preparate senza glutine*  
*# the indicated courses may also be served as gluten free*

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.

## *Il contorni - Side dishes*

<i>Spicchi di patate*#</i> <i>Potato wedges*#</i>	€ 5,00
<i>Il cavolfiore con acciughette Callipo e caciocavallo DOP#</i> <i>Cauliflower with Callipo anchovies and DOP caciocavallo cheese#</i>	€ 5,00
<i>La crudité autunnale#</i> <i>Autumn crudité#</i> <i>(rucola,radicchio,noci,pere e miele d'acacia)</i>	€ 5,00
<i>Le patate rosolate alle erbe di montagna#</i> <i>Potatoes browned with mountain herbs#</i>	€ 5,00

## *Il menu Vegano - Menu Vegan*

<i>Il tortino di zucca con friarielli e lamelle di mandorle su vellutata di pomodoro</i> <i>Pumpkin pie with broccoli and almond slices on tomato cream</i>	€ 12,00
<i>I paccheri con spadellata di verdure di stagione e granella di pane tostato</i> <i>Paccheri pasta with sautéed seasonal vegetables and grains of toasted bread</i>	€ 12,00
<i>Il burger di legumi e verdure</i> <i>The legume and vegetable burger</i>	€ 14,00
<i>La crudité autunnale</i> <i>Autumn crudité</i> <i>(rucola,radicchio,noci,pere e miele d'acacia)</i>	€ 5,00

*# le portate indicate possono essere preparate senza glutine*  
*# the indicated courses may also be served as gluten free*

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.