

MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

LUNEDÌ

ANTIPASTI

La nostra caprese 16
A: 7

Focaccia calda, pancetta arrotolata, ricotta di pecora e pesto di erbette 16
A: 1-7-8

Sgombro marinato, finocchio e arance 18
A: 4-12

PRIMI

Patrinostreda con lenticchie di Mormanno, elisir di pomodoro, olio evo al rosmarino 16
A: 1-9

Gnocchi al ragù di polpo 21
A: 1-3-7-12-14

Fettuccina al ragù di salsiccia di suino nero di Calabria 19
A: 1-9-12



SECONDI

Uovo al tegamino, cipolla e provola 18
A: 1-3-7-12

Ricciola scottata, cavolfiore in più consistenze e peperone crusco 30
A: 4-9

Capocollo di maiale alla birra, peperoni e patate 22
A: 1-9-12



LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Panna cotta ai frutti di bosco 12
A: 7-8

Gelato alla nocciola, caramello salato e crumble alla mandorla 12
A: 7-8

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

MARTEDÌ

ANTIPASTI

Patata Silana al sale grosso, spuma di ricotta di pecora, peperone roggianese 16
A: 7

Calabria mia bella 20
A: 1-7-12

Gambero scottato, pomodoro settembrino, nocciole e terra di oliva 22
A: 2-9-12

PRIMI

Zuppa di fagioli di Caria ed erbette amare 16
A: 9

Tonnarello alla Spilingota e broccoletti, aglio, olio e peperoncino 20
A: 1-9-12

Rigatone stracotto di tonno 22
A: 1-4-9-12



SECONDI

Tomino di capra in carrozza di verza brasata e jus di verdure 20
A: 7-9

Lingotto di Podolica, pavè di patate silane e salsa al gaglioppo 28
A: 7-9-12

Filetto di lampuga in guazzetto di frutti di mare 26
A: 4-9-12

LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Cheesecake, ricotta di bufala, prugne secche e rum 12
A: 7-8-12

Gelato alla fragola, salsa al cioccolato fondente 12
A: 8

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

MERCOLEDÌ

ANTIPASTI

Zucchina in 3 consistenze 16
A: 1-3-7-12

Capocollo, formaggella di capra, carciofi Zinurra 20
A: 7-12

Calamaro ripieno alla bagnarota 22
A: 1-4-9-12-14

PRIMI

Zuppa di ceci in più consistenze alla mia maniera 16
A: 9

Fileja, cipolla, pecorino e 'Nduja 18
A: 1-7-12

Spaghettone con triglia di scoglio e finocchietto selvatico 22
A: 1-4-9-12



SECONDI

Cotoletta di provola Silana, mostarda di cipolla rossa e castagne 20
A: 1-7-12

Petto d'anatra, carote, caffè e verdure di stagione 26
A: 9-12

Ombrina con crema di patate affumicata ed erbette di campo 25
A: 4-9-12



LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Millefoglie crema chantilly 12
A: 1-3-7-8

Gelato al Fior di latte, cachi vaniglia e crumble alla mandorla 12
A: 8

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

GIOVEDÌ

ANTIPASTI

Burrata con pomodoro cuore di bue arrosto 18
A: 7

Polpo fritto, crema di ceci e cipolla agrodolce 22
A: 1-9-12-14

Carpaccio tiepido, spuma di caciocavallo di Ciminà e croccante di capocollo 18
A: 7-9-12

PRIMI

Vellutata alle 3 patate Silane 16
A: 3-8-9

Lasagna china 19
A: 1-3-7-9-12

Riso di Sibari, gambero rosa, salicornia e polvere di bergamotto 23
A: 2-7-9-12



SECONDI

Torta salata di zucca, fonduta di pecorino e mandorle tostate 18
A: 1-3-7-12

Pancia di maialino laccata, liquirizia di Rossano e fagioli all'uccelletto 23
A: 9-12

Fritto di calamari, gamberi e alici con salsa deliziosa 25
A: 1-2-4-7-14



LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Profiterol 12
A: 1-3-7-8

Gelato al pistacchio, salsa ai lamponi, mandorle tostate 12
A: 7-8

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

VENERDÌ

ANTIPASTI

Cipolla di Tropea fondente ai profumi mediterranei 16
A: 1

Alici farcite alla nostra maniera 18
A: 1-3-4-8-12

Gammune, ricotta affumicata e mielata di fichi 18
A: 7-12

PRIMI

Licurdia di cipolla rossa di Tropea, crostone di pane al pecorino 16
A: 1-7-9

Stroncatura alla rustichella 20
A: 1-4-9-12

Pacchero ripieno al ragù di manzo, fonduta di formaggio vaccino "Barone Macrì" 22
A: 1-7-9-12



SECONDI

Parmigiana di melanzane 18
A: 1-7-9

Branzino all'acqua pazza 28
A: 4-9-12

Coscia di faraona confit, sedano rapa, erbette di stagione e il suo fondo 26
A: 9



LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Crostatina crema chantilly e frutta di stagione 12
A: 1-3-7-8

Gelato al cioccolato, sale maldon e polvere di bergamotto 12
A: 7-8

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

SABATO

ANTIPASTI

Vrasciole di melanzana 16
A: 1-3-7-9-12

Prosciutto crudo di Canolo, fior di latte e melone invernale 18
A: 7-8

Julienne di seppia padellata, pesca settembrina e variazione di lattuga 18
A: 4-6-7-12-14

PRIMI

Minestrone del nostro orto 16
A: 9

Cappellacci di stracotto di manzo, caciocavallo e porcini delle Serre 21
A: 1-3-7-9-12

Linguina bianco di spigola, pomodorino giallo e basilico 22
A: 1-4-9-12



SECONDI

Sfera di patate con cuore fondente di caciomulo ed erbette padellate 20
A: 1-3-7-9

Carrè d'agnello apullè, topinambur e zucca 29
A: 7-9-12

Zuppa di pesce Marenostrum 28
A: 1-2-4-9-12-14



LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Tiramisù 12
A: 1-3-7-8

Gelato al limone e zuppetta di frutta di stagione 12

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04



MANTINEO

Si racconta che, tra le scogliere di Capo Vaticano, una grotta fosse abitata da Manto, veggente capace di leggere il mare e restituirne presagi. I naviganti si fermavano prima di ripartire, affidando a quelle parole la scelta della rotta. Lì, tra roccia e orizzonte, il Mediterraneo non era solo paesaggio: era direzione.

La cucina dello chef Rocco Burzì raccoglie questa suggestione e la traduce in orientamento gastronomico.

Il menu attraversa la Calabria come un territorio vivo, fatto di prodotti slow, tecniche tramandate e rilette con sensibilità contemporanea.

Mantineo segue una visione chiara di cucina mediterranea: prodotti riconoscibili e stagionalità. Una direzione precisa, interpretata con misura e consapevolezza.

DOMENICA

ANTIPASTI

Frittelle di ceci, crema di melanzana, pomodori confit e ricotta salata 16
A: 1-3-7

Soppressata, pane, pecorino e olive 18
A: 1-7-12

Tonno scottato, cipolla e 'nduja 22
A: 4-12

PRIMI

Pappardella ai funghi porcini 18
A: 1-3-7-9-12

Supplì di riso al sugo della domenica 20
A: 1-3-7-9-12

Tubetto, crema di borlotti, cozze, bottarga e pesto di finocchio di mare 22
A: 1-4-7-9-12-14



SECONDI

Pizza padellino "Marina Vescovado" 16
A: 1-7

Brasato di manzo, purè di patate e il suo fondo 23
A: 7-9-12

Pesce spada ammuddicatu, cicoria padellata, pinoli e uvetta 24
A: 1-4-8-12

LA COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD E COLDIRETTI CONSOLIDA UN LEGAME DIRETTO CON LA BIODIVERSITÀ E CON LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO, TRACCIANDO UNA RETE CONCRETA TRA PRODUZIONE E CUCINA. IN QUESTO CONTESTO, LA DIETA MEDITERANEA EMERGE COME MODELLO DI EQUILIBRIO E CONSAPEVOLEZZA.

DOLCI

Il nostro babà 12
A: 1-3-7-8

Gelato alla mandorla, miele di fichi e croccante al cacao 12
A: 7-8-12

Tagliata di frutta fresca 12

ALLERGENI

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

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. Alcuni prodotti, in base alla disponibilità del mercato, sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG. C. n. 852/04