LUNEDÌ

# MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

**ANTIPASTI**

CALAMARO SCOTTATO, ACCIUGHE E PREZZEMOLO 20
**A: 6-7-12-14**

SOPPRESSATA DI DECOLLATURA, PANE, OLIVE
E CIPOLLA DI TROPEA 17
**A: 1-7-12**

TOMINO DI CAPRA, CAVOLO VIOLA ALL'ACETO DI MELE
E SEMI DI ZUCCA 16
**A: 7-12**

**PRIME PORTATE**

DITALI RIGATI CON LENTICCHIE DI MORMANNO,
ELISIR DI POMODORO 14
**A: 1-7-9**

BUCATINI ALL'AMATRICIANA DI TONNO 18
**A: 1-4-7-9-12**

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA,
PECORINO PEPATO E NOCCIOLA 17
**A: 1-3-7-8-9**

## SECONDE PORTATE

SPATOLA IN CARROZZA DI BUFALA
CON SALSA ALLA PIZZAIOLA — 23
**A: 1-3-4-7-9-12**

PICANHA DI MANZO CBT, IL SUO FONDO
CON PATATE ALLA RUSTICA — 21
**A: 7-9-12**

MILLEFOGLIE DI POMODORO E MELANZANA
IN CROSTA DI PASTA ALL´OLIO — 16
**A: 1-7-9**

## CONTORNI

MISTICANZE D´AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

NUVOLA D´AUTUNNO — 12
Pavlova con crema Chantilly al limone e variazione d´uva
**A: 3-7**

ORO DI SIBARI — 12
Bavarese al riso di Sibari, glassa allo zafferano
**A: 3-7-8**

GELATO FIOR DI LATTE, CROCCANTE AL CACAO
E SALSA AI CACHI — 5
**A: 8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

MARTEDÌ

# MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

## ANTIPASTI

SEPPIA IN GIULIANA SU CREMA DI POMODORO SETTEMBRINO, FRUTTA E BASILICO 19
**A: 6-9-12-14**

CAPOCOLLO STAGIONATO DI CALABRIA, CREMA DI MELANZANE, CHIPS FRITTE ED ERBORINATO DI CAPRA 18
**A: 1-7-9-12**

FRISA CON ERBETTE DI CAMPO, POMODORI SECCHI, CAPPERI, OLIVE E RICOTTA DI MAMMOLA 15
**A: 1-7-12**

## PRIME PORTATE

CREMA DI BROCCOLO CALABRESE CON ACCIUGHE, TRUCIOLI DI PANE E SPUMA DI PECORINO 14
**A: 1-4-7-9**

PACCHERO CON COZZE, POMODORO CILIEGINO ARROSTO AL PROFUMO DI BASILICO 18
**A: 1-7-9-12-14**

LA NOSTRA LASAGNA 17
**A: 1-3-7-9-12**

## SECONDE PORTATE

INVOLTINI DI PESCE SPADA DELLO STRETTO
ALLA MODA DI CANNITELLO — 22
**A: 1-4-7-9-12**

SOVRACOSCIA DI POLLO, CONFIT
CON CREMA DI CAROTE AL CAFFÈ — 20
**A: 1-3-6-7-9-12**

UOVO FRITTO E PANE COTTO — 16
**A: 1-3-7-9**

## CONTORNI

MISTICANZE D'AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

TERRA E SOLE — 12
Mousse al mandarancio, terra di nocciola e gel di lampone
**A: 8**

SENTINELLA DEL CAPO — 12
Cannolo al grano saraceno, Namelaka al cioccolato bianco
e origano di collina
**A: 1-3-7**

GELATO AL CIOCCOLATO, CRUMBLE AL PEPERONCINO E
SALSA FONDENTE — 5
**A: 7-8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

MERCOLEDÌ

# MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

**ANTIPASTI**

MAZZANCOLLE SCOTTATE CON INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E PESTO DI FINOCCHIETTO — 20
**A: 2-6-9-12**

TARTARE DI MANZO ALLA VECCHIA MANIERA CON TUORLO MARINATO — 18
**A: 1-3-4-7-9-10-12**

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA — 16
**A: 7**

**PRIME PORTATE**

PASTA CON FAGIOLI DI CARIA ED ERBETTE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO — 14
**A: 1-7-9**

FETTUCCINA CON BIANCO DI BRANZINO DATTERINO E ASPARAGO DI MARE — 18
**A: 1-4-9-12**

PENNONI ALLA MONTANARA — 17
**A: 1-7-9-12**

## SECONDE PORTATE

SCALOPPA DI OMBRINA AL FORNO
CON CREMA DI BARBABIETOLA E CAROTE — 21
**A: 4-7-9-12**

CAPOCOLLO DI MAIALE IN PORCHETTA CON CRUMBLE
ALLA ´NDUJA E PEPERONI — 20
**A: 1-7-9-12**

BIANCO DI CAVOLFIORE IN DUE CONSISTENZE — 16
**A: 1-3-7**

## CONTORNI

MISTICANZE D´AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

RUBINI DI CALABRIA — 12
Cheesecake, biscotto salato e salsa al melograno
**A: 8**

ONDE AMBRATE — 12
Bavarese all´arachide, glassa rocher
**A: 5-7-8**

GELATO ALLA FRAGOLA — 5
**A: 8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

GIOVEDÌ

MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

**ANTIPASTI**

ALICI FRITTE RIPIENE DI PECORINO DEL MONTE PORO 18
**A: 1-3-4-7-9-12**

PATATA SILANA CON MOUSSE DI RICOTTA DELLA PIANA E SALSICCIA DI CALABRIA 15
**A: 7**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CON INSALATA DI CARCIOFINI ZINURRA 15
**A: 6-7-9-12**

**PRIME PORTATE**

LAGANE, CECI E BIETA COSTA ALLA MASSARA 14
**A: 1-7-9**

CAVATELLI CON TOTANO ALLA FRANTOIANA 18
**A: 1-9-12-14**

STRONCATURA DELLA TRADIZIONE 17
**A: 1-4-7-12**

## SECONDE PORTATE

SEPPIA ALLA GRIGLIA 23
**A: 1-7-8-9-12**

STRACOTTO DI MANZO AL GAGLIOPPO 22
CON PURÈ DI PATATE FONDENTI
**A: 7-9-12**

TRE CONSISTENZE DI PEPERONE DI CALABRIA 16
**A: 1-7**

## CONTORNI

MISTICANZE D'AUTUNNO 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

SPEZIE E MEMORIE 12
Pan di spezie, mousse al cioccolato
e granella di mandorla pralinata
**A: 1-8**

FIOR DI ZAGARA 12
Parfait al miele di Zagara, croccante ai mostaccioli di Soriano,
Bergamotto
**A: 1-3-8**

GELATO AL PISTACCHIO, COULIS DI FRUTTI ROSSI 5
**A: 7-8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

VENERDÌ

MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

## ANTIPASTI

CROCCHETTE DI NASELLO CON INSALATA ALLA GIARDINIERA 18
**A: 1-3-4-7-9-12**

FILETTO DI MAIALE DI CALABRIA CON TRONCHETTO DI CAPRA 18
**A: 7**

MELANZANA RIPIENA 15
**A: 1-3-7-9**

## PRIME PORTATE

ZUPPA DI CIPOLLA DI TROPEA CON CROSTONE DI PANE ALL´AGLIO E PECORINO 14
**A: 1-7-9**

FUSILLONE ALL´ARRABBIATA CON GAMBERO ROSA 18
**A: 1-7-9-12-14**

CAPPELLACCI DI CACIO MULO E PORCINI DELLE SERRE 17
**A: 1-3-7-9-12**

## SECONDE PORTATE

PESCATRICE AL PANE PROFUMATO SU VELLUTATA DI FAGIOLI E CIPOLLA BRUCIATA — 22
**A: 1-4-7-9**

COSCIA D´AGNELLO GLASSATA, IL SUO FONDO, VERZA BRASATA CON SALVIA FRITTA — 20
**A: 7-9-12**

GATEAU DI PATATE CON FONDUTA DI SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO — 16
**A: 1-3-7-9**

## CONTORNI

MISTICANZE D´AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

L´ABBRACCIO DEL SUD — 12
Cake al pistacchio, spuma di ricotta del Monte Poro e salsa all´arancio
**A: 1-7-8**

AMBRA E VANIGLIA — 12
Panna cotta alla vaniglia, coulis di cachi
**A: 8**

GELATO ALLA MANDORLA, SALSA AL CIOCCOLATO E MANDORLA PRALINATA — 5
**A: 7-8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

SABATO

MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

**ANTIPASTI**

POLPO CALDO, PATATE E OLIVE DI GIARA 21
**A: 9-12-14**

GIRELLO TONNATO ALLA NOSTRA MANIERA 18
**A: 3-4-6-7-9-12**

POLPETTA DI MELANZANA AL PROFUMO DI PROVOLA SILANA 16
**A: 1-3-7-9-12**

**PRIME PORTATE**

MINESTRONE DI VERDURE 14
**A: 9**

RISO DI SIBARI CON LUPINI, CREMA DI LATTUGHINO, PRIMO SALE E POLVERE DI LIMONE 18
**A: 4-7-9-12-14**

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO CON COLATURA DI CACIOCAVALLO DI CIMINÀ 17
**A: 1-3-7-9-12**

## SECONDE PORTATE

LAMPUGA IN MANTO DI ERBETTE DOLCI E PURÈ DI PATATA ALLO SCALOGNO — 22
**A: 1-3-4-7-9**

ROTOLO DI CONIGLIO FARCITO ALLA CACCIATORA CON PINOLI — 21
**A: 1-3-7-8-9-12**

POMODORO, RICOTTA DI PECORA E CREMA DI PANE BRUCIATO — 16
**A: 1-3-7-9**

## CONTORNI

MISTICANZE D'AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

CAFFÈ E CAPO — 12
Cremoso al mascarpone, crumble al cacao e salsa all'amaro del Capo
**A: 8-12**

AUTUNNO MEDITERRANEO — 12
Bavarese alla castagna, miele di castagno e gel di agrumi di Calabria
**A: 7-8**

GELATO ALLA NOCCIOLA E CARAMELLO SALATO — 5
**A: 7-8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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

DOMENICA

MANTINEO

Lo chef Rocco Burzì e il suo team hanno selezionato con cura i sapori autentici della Calabria, utilizzando solo materie prime d'eccellenza, provenienti dai nostri orti o da chi condivide il nostro amore per la natura. Il menù segue il ritmo delle stagioni e si ispira a ciò che la terra ci offre: per questo alcuni piatti possono variare, ma sono sempre preparati con passione, cura e attenzione alla qualità. Accompagniamo le portate con una ricca selezione di vini calabresi, espressione autentica del territorio.
Lasciati guidare!

**ANTIPASTI**

TATAKI DI TONNO CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 20
**A: 4-6-9-12**

PROSCIUTTO CRUDO CON PERA, FIOR DI LATTE E MANDORLE TOSTATE — 18
**A: 7-8**

CACIOCAVALLO DI CIMINÀ ALLA PIASTRA CON VERDURE — 16
**A: 7-9**

**PRIME PORTATE**

PASTA E PATATE SILANE, CREMA D'AGLIO, PEPERONCINO E LIQUIRIZIA DI ROSSANO — 14
**A: 1-7-9**

SPAGHETTO CON ALICI FRESCHE E LA PROPRIA COLATURA — 18
**A: 1-4-9-12**

FILEJA AL SUGO DELLA DOMENICA — 17
**A: 1-7-9-12**

## SECONDE PORTATE

RICCIOLA SCOTTATA SU VELLUTATA DI SEDANO RAPA ED ERBETTE SPADELLATE — 23
**A: 4-7-9**

COSTINE DI MAIALE CON SALSA CALABRA, PATATE ROSSE DELLA SILA AL BURRO E ROSMARINO — 22
**A: 6-7-9-12**

PARMIGIANA — 16
**A: 1-7-9**

## CONTORNI

MISTICANZE D'AUTUNNO — 10
**A: 9**

POMODORO DI BELMONTE, CIPOLLA DI TROPEA E OLIVE — 10

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO — 10
**A: 7**

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE — 10
**A: 9**

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE — 10
**A: 12**

I NOSTRI PECORINI E CAPRINI STAGIONATI — 10
**A: 7-12**

## DESSERTS

DOLCE RADICE — 12
Creme brulé alla liquirizia e frutta tostata
**A: 3-7-8**

INCONTRO SEGRETO — 12
Pera sciroppata al rum cremoso al cioccolato fondente
**A: 1-7-12**

GELATO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE DI MOSTO — 5
**A: 7-8**

VEGETARIANO

GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

## 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