


ANTIPASTI / STARTERS

Fritturina di pesciolini, gamberetti e verdure [1-3-4-5-6-10-14] € 16
Deep fried fish, little shrimps and vegetable

 Finocchio, finocchietto, parmigiano stagionato 24 mesi e mandorla bruciata [8-10-14-3] € 14
Fennel, parmigiano aged 24 months and roasted almond

Crema di burrata del monte Poro, cialleda e ricci di mare [1-8-9] € 18
Burrata cheese cream, bread and tomato served with sea urchin


PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

 Fileja AOP gamberi rossi e pesto calabrese [1-4-10-8-3-9-14] € 18
Fileja pasta with red prawns and calabrian pesto

Timballo di maccheroni alla melanzana e crema di ricotta affumicata [1-6-8-9] € 14
Maccheroni timbale with aubergine and smoked ricotta cheese cream

Polipo e calamari in zuppa con pasta mista [1-6-9-12-14] € 18
Octopus and calamari soup with mixed pasta

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

 Filetto di ricciola, zucchine scapece fondenti e salicornia [6-14-10-14] € 18
Amberjack fillet, courgette and asparagus

Costolette di cinghiale, bieta e uvetta, patata croccante [8-9-14] € 22
Wild boar ribs, chard and raisin, crunchy potato

Gamberoni scottati, patata all'aglio, crema di pomodorino agrodolce [4-8-14] € 24
Lightly cooked king prawn, garlic potato, sweet and sour cherry tomato sauce

DESSERT

Insalata di frutta e gelato alla vaniglia [8] € 8
Fruit salad with vanilla icecream


Chantilly millefoglie e frutti del bosco [1-5-8] € 9
Millefoglie puff pastry with chantilly custard and wild berries

Cheesecake al Bergamotto [1-3-5-8] € 12
Bergamotto cheesecake

Selezione di gelato artigianale [5-8] € 18
Artisanal icecream

 Una proposta leggera e detox resa appetitosa dal tocco di parmigiano reggiano stagionato.


A light and detox recipe with a tasty touch of seasoned Parmesan.


 Racchiude i sapori e i profumi di una terra selvaggia e generosa: la genuinità della pasta calabrese fatta in casa con il ferretto come una volta si sposa con una crema di peperoni, pomodori e cipolla di Tropea, appena raccolti dal nostro orto.


Fileja is a traditional homemade pasta of ancient origins. Typical of the Calabrian region it is produced from poor and simple ingredients, just wheat flour, water and salt and no eggs.

 Un ortaggio tipico dell'estate per mangiare sano senza rinunciare al gusto.

A typical summer vegetable to eat healthy with taste.

 Inspired by her
Inspired by her

 Scelta wellness
Healthy choice

 Consigliati dallo Chef
Signature dishes

LISTA ALLERGENI

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 17 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 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 3 Frutta a guscio
- 4 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5 Uova e prodotti a base di uova
- 6 Pesce e prodotti a base di pesce
- 7 Senape e prodotti a base di senape
- 8 Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio]
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Anidrite solforica e solfiti

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o soggetti ad abbattimento di temperatura fino a -35°.

Attenzione: consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere ripercussioni sulla salute, specialmente se si soffre di qualche patologia medica.

ALLERGENS

The dishes may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens according to the new regulations REGCE1169/11, guests with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our friendly staff will be pleased to give all the information on our proposal, based on your requirements.

- 1 Cereals containing gluten and derivatives
- 2 Sesame seeds and derivatives
- 3 Nuts as almonds and derivatives
- 4 Crustaceans and derivatives
- 5 Eggs and derivatives
- 6 Fish and derivatives
- 7 Mustard and derivatives
- 8 Milk and derivatives [including lactose]
- 9 Celery and derivatives
- 10 Peanuts and derivatives
- 11 Soybeans and derivatives
- 12 Molluscs and derivatives on molluscs
- 13 Lupin and products based on lupin
- 14 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂

Some items could contain frozen products.

The use of meat, fish, seafood or uncooked eggs can have consequences on your health in particular if you suffer of any specific medical condition.