




ANTIPASTI / STARTERS

Insalata di baccalá, pere e olive nere [6-9] Salted codfish salad, pears and black olives	€ 16
Rillette di pollo, melanzana affumicata e colatura di alici [5-6-9-11-7] Chicken rillettes, smoked aubergine with anchovies	€ 14
 Cavolfiore arrosto, beurre blanc, capperi e acciughe [1-6-18-9-14] Roasted cauliflower, beurre blanc, capers and anchovies	€ 14
Tartare di pescespada con misticanza agli agrumi [6] Swordfish tartare with herbs citrus flavoured	€ 16

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Tagliolini vongole e bottarga di tonno [1-5-6-9-14] Tagliolini pasta with clams and tuna bottarga	€ 18
 Scialatielli alla genovese di carne podolica con cipolla rossa di Tropea [1-8-9-14] Scialatielli pasta with pesto, beef and red onion	€ 14
Paccheri ai crostacei [1-4-6-9-14] Paccheri pasta with shellfish	€ 18


SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Hamburger di pesce e steak fries [4-1-5-6-14-12] Fish hamburger and fries	€ 16
Filetto di bovino calabrese, patata silana, fave e tartufo estivo [8-7-14] Beef fillet, potatoes from Sila, broad beans and seasonal truffle	€ 22
 Mozzarella di bufala con verdure grigliate [14-8] Buffalo mozzarella with grilled vegetable	€ 14
Cernia al vapore, salsa cruda di pomodori San Marzano, basilico e olio extravergine [6] Steamed grouper, San Marzano tomato sauce, basil and extra virgin oil	€ 22


DESSERT

Crostata di frutta fresca [1-3-5-8] Fresh fruit tart	€ 8
Mousse al cioccolato bianco tostato, zenzero e biscotto speziato [1-3-5-8-10] White toasted chocolate mousse served with ginger and spicy biscuit	€ 10
Brioche con gelato [1-5-8] Brioche with icecream	€ 8
Special del giorno Pastry chef special	€ 12


 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' 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 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 REG CE 1169/11, 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.