




ANTIPASTI / STARTERS

Tonno mediterraneo confit, fagioli di Caria e carpione di verdure [1-9-14] Mediterranean tuna confit, white beans and vegetables	€ 16
Terrina di maiale, fonduta di peperone rosso, peperoncino sott'aceto ed erbe amare [1-5-9-14] Sauteed pork, red pepper cream, pickled chili pepper and bitter herbs	€ 14
 Composizione di agrumi, fave, sfoglie di pane ed erbe locali [11] Citrus, broad beans, bread sheets and local herbs	€ 14
Zuppetta di pane, moscardini brasati, melanzana e prezzemolo [1-9-6-14] Bread, braised musky octopus, aubergine and parsley soup	€ 14

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Zuppetta di gallinella con pasta mista [1-6-9-14] Gurnard soup with mixed pasta	€ 16
 Ziti all'acqua di bergamotto, rosmarino, olio evo Stromboli, caciocavallo silano [1-8-9] Ziti pasta with bergamot flavour, rosemary, Stromboli extra virgin olive oil, caciocavallo cheese	€ 14
Risotto con barbabietola, capesante e gorgonzola [6-8-9-12] Beetroot, scallops and gorgonzola cheese risotto	€ 18

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cartoccio di pescato locale [4-6-9-14-12] Catch of the day en papillote	€ 20
Rollé di galletto ruspante, friggirelli e capocollo croccante [5-9-14] Chicken roll, tender fried peppers and crunchy capocollo salami	€ 20
 Uovo bio al tegamino, burro di nocciola e tartufo nero estivo [5-8] Organic egg cooked in saucepan, hazelnut butter and seasonal black truffle	€ 14
Salmone al forno agli odori mediterranei [6-9-14] Oven cooked salmon with Mediterranean herbs	€ 18

DESSERT


Profiteroles cioccolato, panna e salsa ai frutti rossi [1-5-8] Choco and cream profiteroles served with red fruits sauce	€ 8
Cremoso al bergamotto, biscotto al pesto di basilico e salsa al miele [1-5-8] Creamy bergamotto, basil pesto biscuit served with honey sauce	€ 9
Crocantino al semifreddo [3-5-8] Crunchy semifreddo	€ 9
Special del giorno Pastry chef creation	€ 12


 Per fare il pieno di vitamine un'insalata fresca e ricca di colore che aiuta a innalzare le difese immunitarie e ad abbassare le calorie!


A true vitamin booster for the summer!


 Un omaggio all'oro verde di Calabria, il bergamotto, che esalta i sapori e i profumi tipicamente mediterranei di questo piatto.

Bergamot citrus is the green gold of Calabria and our resort raises on a former citrus grove.

 Le nostre uova, fresche di giornata, sono prodotte da galline ruspanti a terra alimentate solo con cibi biologici. Our eggs come from chickens free-range that are fed only organic feed.

 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 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.