



## ANTIPASTI / STARTERS

- Crudo di ricciola marinata, capperi, olive nere e origano selvatico [5-6-14] € 16  
Marinated raw amberjack, capers, black olives and wild oregano
- Crema di erbe amare, burrata del monte Poro, sfilacci di puledro [8-14] € 14  
Bitter herbs cream, burrata cheese and pieces of foal
-  Eoliana: pomodoro Belmonte, mozzarella silana, cucunci, origano selvatico, olio evo di Stromboli € 14  
Aeolian salad: Belmonte tomato, mozzarella cheese, capers, wild oregano, evo oil from Stromboli
- Polpo scottato, ceci e briciole profumate [9-12] € 14  
Lightly cooked octopus, chickpeas and aromatic bread

## PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

- Stroncatura di acciuga, peperoncino, olive nere, olio evo di Stromboli, mollica profumata [1-6] € 14  
Stroncatura pasta, anchovies, chili pepper, black olive, Stromboli oil, aromatic crumbs
-  Crema di fagioli di Caría, emulsione di erbe spontanee, aglio nero e crostini [9] € 14  
White beans cream, wild herbs cream with garlic, served with croutons
- Mezzemaniche alla carbonara di mare [1-5-6-8-12] € 16  
Seafood carbonara


## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES


- Lampuga, capperi olive nere, pomodorini, patata silana [6-9-14] € 20  
Dolphinfish, capers, black olives, cherry tomatoes, potatoes from Sila
-  Filetto di manzo con fiori di zuccina, ravoletti di pomodoro secco [1-5-8-9] € 22  
Beef fillet, courgette flowers, sundried tomatoes flakes
- Fritto misto di verdure del nostro orto, in agrodolce di bergamotto [1-10-3-2-14] € 16  
Deep fried mixed organic vegetables in sweet and sour bergamot sauce
- Capesante grigliate, porcini e patate [12-14-9] € 18  
Grilled scallops, porcini mushrooms and potatoes


## DESSERT


- Babà alla crema suprema di vaniglia e frutti rossi [1-5-8] € 10  
Baba served with vanilla cream and red fruits
- Delizia di pere e ricotta con cioccolato liquido [1-5-8] € 9  
Pears and ricotta cheese pie served with melted chocolate
- Tiramisú [1-5-8] € 8
- Selezione di gelato artigianale [5-8] € 8  
Artisanal ice cream


 I cucunci sono i fiori del capperi delle isole Eolie. Lasciatevi inebriare dal loro sapore intenso e dal caratteristico odore che vi trasporterà immediatamente alle pendici del vulcano.  
Cucunci, the flowers of the capers from the Aeolian islands, give personality to this salad that smells of Mediterranean sea.

 L'accoppiata originale tra i fagioli nostrani del monte Poro e l'aglio nero proveniente dal lontano oriente assicura un concentrato di antiossidanti, che aiutano a prevenire l'invecchiamento e a proteggere il cuore.  
Local beans and black garlic from Far East create a concentrate of antioxidants, which help prevent aging and protect the heart.

 Oltre ad abbellire ogni piatto, i fiori di zuccine sono una buona fonte di vitamine e minerali, un toccasana per la pelle!  
Zucchini blossoms not only make a wonderful garnish but also they are a good source of vitamins, nutrients, and minerals responsible for a beautiful skin.

 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 so<sub>2</sub>

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.