





## ANTIPASTI / STARTERS

|   |      |
|---|------|
|  Tortino ricotta e cicoriella al pesto calabrese [5-10-3-8]<br>Ricotta cheese and chicory tart served with Calabrian pesto | € 14 |
| Carpaccio di manzo, fonduta di pecorino del monte Pollino, mandorle e capperi [3-8-10]<br>Beef carpaccio, pecorino cheese fondue, almond and capers   | € 14 |
|  Seppia scottata, agrumi e puntarelle [5-6]<br>Lightly cooked cuttlefish, citrus and greens                                | € 16 |
| Spada affumicato, erbe e frutti di bosco [14-6]<br>Smoked swordfish, herbs and raspberry  | € 16 |

## PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

|   |      |
|---|------|
| Ravioli di pescato locale, zuppetta di asparagi, piselli e finocchietto [1-5-6-8-14]<br>Ravioli stuffed with catch of the day served with asparagus, peas and wild fennel | € 18 |
| Millecosedde e pasta mista [1-11-8-9]<br>Millecosedde with mixed pasta  | € 14 |
| Risotto ai frutti di mare [4-6-8-9-12-14]<br>Seafood risotto  | € 18 |

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES


|  |      |
|--|------|
|  Budino di baccalà, lenticchie di Mormanno, culatello croccante di suino calabrese [5-6-8-9]<br>Salted codfish pudding, lentils, crunchy culatello salami | € 18 |
| Controfiletto vitello con patate saltate al burro [8]<br>Sirloin beef with sauteed potatoes with butter  | € 20 |
|  Parmigiana di melanzane viola calabresi [1- 5-8-9]<br>Aubergine parmigiana   | € 14 |
| Gallinella in zuppetta [4-6-9-12-14]<br>Sea gurnard with soup  | € 18 |

## DESSERT


|   |      |
|---|------|
| Crocante sfogliato alla nocciola di Piemonte [1- 5-8-10]<br>Crunchy puff pastry with hazelnut | € 9  |
| Spugnoso all'amaretto [1- 5-8-10]<br>Amaretto sponge cake                                     | € 8  |
| Creme caramel al profumo di tonka [5-8]<br>Creme caramel tonka flavoured                      | € 9  |
| Special del giorno<br>Pastry chef special   | € 12 |


 Una rivisitazione gourmet di due ingredienti della tradizione povera oggi elevati a principi della cucina: il baccalà e la lenticchia di Mormanno, presidio slow food, prodotta nel cuore del parco Nazionale del Pollino.


Two main ingredients of the traditional Calabrian cuisine: dried cod and lentil of Mormanno, produced in the heart of the Pollino National Park.

 Piatto a bassissimo contenuto calorico, che porta la primavera al mare, stuzzicante e delicato al palato.  
Very low calorie dish, fresh and springy.

 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 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.