




ANTIPASTI / STARTERS

 Patata silana soffice, cozze, lupini di mare, salvia e guanciale nero calabrese [12-14] Soft potato from Sila, mussels, sea lupines, sage and black cheek lard	€ 14
Zuppetta fredda di peperoni gialli, uovo poché, frisella di orzo, olio affumicato [1-5-14] Cold yellow pepper soup, poached egg, barley frisella, smoked oil	€ 14
Prosciutto silano e composta di fichi [14] Silan ham with figs homemade jam	€ 14
Scampi, patate e latte di mandorla [3-4-6-10-7-11-14] Shrimps, potatoes and almond milk	€ 18

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Bucatini all'amatriciana di suino nero [1-8] Black pork amatriciana bucatini	€ 14
 Riso carnaroli di Sibari, erbe di campo, liquirizia e arancia di San Giuseppe [8-9-14] Carnaroli rice, wild herbs, liquorice and organic oranges	€ 14
Ciceri e tria e mare [1-4-6-9-12-14] Half fried pasta with chickpeas and seafood	€ 16

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES


 Filetto di branzino d'altura e cicoriella saltata su fonduta di pomodorini [10-6-1-8-10-3] Seabass fillet and sauteed chicory on cherry tomatoes fondue	€ 20
Agnello scottato, finocchi, menta e liquirizia [8-9-14] Seared lamb, fennels, mint and liquorice	€ 20
Consistenza di sedano e rapa al profumo di rosmarino [1-6-10-8-14] Celery and turnip cream rosemary flavoured	€ 16
Bocconcini di coda di rospo porchettati e spinaci saltati [6-8-14] Monkfish nibble rolled in bacon served with sauteed spinach	€ 18

DESSERT

Consistenza di pistacchio e agrumi di Capo Vaticano [1-5-8-10] Pistachio and citrus cream	€ 10
Bignolata panna, crema e frutti [1-5-8] Beignet cream, custard and fruits	€ 10
Lemon tart [1-5-8-10]	€ 9
Selezione di gelato artigianale [5-8] Artisanal ice cream	€ 8

 Il tradizionale abbinamento patate e cozze nella rivisitazione creativa e personale del nostro chef con un tocco immancabile di calabresità.


Our chef reimagines potatoes and mussels traditional recipe adding a Calabrian twist.


 Un primo gustoso e profumato che stupisce e si fa ricordare anche dai palati più sofisticati.


A refined recipe appreciated even by the most demanding palates.

 Povero di grassi ma ricco di sapore, per mangiare light con gusto.

This dish is low fat but rich in flavor, for people who like eating light without sacrificing the 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 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.