



ANTIPASTI / STARTERS

Pescespada in beccafico e caponatina di melanzane [1-5-6-10-9-3-14] Swordfish served with aubergine caponata	€ 16
Battuta di manzo e i suoi condimenti con composta di cipolle rosse [6-14] Raw beef served with red onion jam	€ 14
Cipolla fondente, fichi e caprino [1-8] Onion, figs and caprino cheese	€ 14
Carpaccio di tonno affumicato [6] Smoked tuna carpaccio	€ 16

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES


Stroncatura di ragù di totano [1-6-14-12] Stroncatura pasta with squid ragout	€ 16
Maccheroncini al sugo di cinghiale [1- 8- 9- 14] Maccheroncini pasta with wild boar ragout	€ 14
 Minestra di verdure tiepida in assoluto [9- 14] Lukewarm vegetable soup	€ 14

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES


 Tonno rosso scottato, agretto limone e verdure dell'orto [6-9-14] Lightly cooked red tuna, lemon dressing and organic vegetable	€ 18
Pancia di maiale, composta di cipolle di Tropea e patate novelle [8-9-7] Pork belly, red onion compote and new potatoes	€ 16
 Gazpacho calabrese [1-14] Calabria style gazpacho	€ 14
Baccalà in caponata di peperoni [6-9-14-3-10] Salted codfish in peppers caponata	€ 18

DESSERT

Mousse di cioccolato bianco [3-5-8] White chocolate mousse	€ 10
Pesca Melba [3-14] Peach Melba	€ 10
Sgroppino alla fragola Strawberry sorbet	€ 8

 Dall'Andalusia a Tropea: la tradizionale zuppa fredda spagnola nella sorprendente variante del nostro chef ai sapori di Calabria.


From Andalusia to Tropea: the traditional Spanish cold soup in the surprising version of our chef.


 Il connubio fra la delicatezza degli agretti e la decisione del tonno crea un abbinamento intrigante e irresistibile.


When agrettis delicacy meets tuna the result is intriguing and irresistible.

 La semplicità è il segreto di questo piatto leggero e delicato.

The secret of this light and delicate dish is the simplicity.

 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.