

## **Gli antipasti**

*Stoccafisso di Mammola con tocchetti di patate,  
pesto di rucola, fior di capper dolce e pachino*

*Mammola stew with potato chips,  
Rucola pesto, sweet capper flower and pachino*

**euro 10.00**

*Degustazione di salumi e formaggi del territorio  
con confettura di cipolla e pomodori*

*Tasting of salami and cheese of the territory  
with onion and tomato jam*

**euro 8.00**

*Insalatina di seppia e ananas  
su cous cous e bronoise di campo*

*Sepia salad and pineapple  
on cous cous and field bronoise*

**euro 9.00**

*Carpaccio di tonno marinato  
al finocchietto e bergamotto*

*Marinated tuna carpaccio  
fennel and bergamot*

**euro 9.00**

*Lonzino di maialino nero di Calabria  
con quenelles di formaggio alla nduja*

*Black piglet lump of Calabria  
with quenelles of nduja cheese*

**euro 9.00**

*Tentacoli di polpo brasati  
su crema di patate e burrata*

*Braised octopus tentacles on mashed potatoes and burrata*

**euro 10,00**

# I primi piatti

*Mezze maniche alla nduja  
su crema di mozzarella di bufala*  
*Sleeveless nduja sleeves on buffalo mozzarella cream*  
euro 10.00

*Risotto Carnaroli di Sibari  
con gamberi, lime e pistacchio*  
*Risotto Carnaroli of Sibari with shrimp, lime and pistachio*  
euro 10.00

*Cortecce di pasta fresca con pesce spada,  
melanzana, pomodorini e zafferano*  
*Fresh poppy bark with swordfish,  
eggplant, cherry tomatoes and saffron*  
euro 9.00

*Tagliolini di pasta fresca  
con vongole e bottarga di tonno*  
*Fresh pasta tagliolines with clams and tuna bottarga*  
euro 12.00

*Spaghetti allo stocco e pesto di olive di Calabria*  
*Spaghetti with stew and pesto of Calabrian olives*  
euro 11.00

# I secondi piatti

*Filetto di branzino con spuma di patate al limone  
e verdure all'aceto di mele*

*Sea bass soup with lemon potato foam  
and vegetables with apple vinega*

**euro 12.00**

*Tonno scottato profumato al rosmarino  
con carote allo zenzero e rucola croccante*

*Rosemary scented perfumed tuna  
with ginger carrots and crunchy rockethead*

**euro 14.00**

*Tagliata di manzo con pomodorini  
e scaglie di caciocavallo silano*

*Beef cut with cherry tomatoes  
and silane caciocavallo flakes*

**euro 14.00**

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura  
e cipollotti al balsamico*

*Pork fillet cooked at low temperature  
and balsamic onions*

**euro 13.00**

*Involtini di verza ai profumi dell'Aspromonte  
su guazzetto di lenticchie*

*Sparkling rolls to the scents of Aspromonte  
on lentil guinea pigs*

**euro 11.00**

*Tortino di pesce spada con cuore di caponata sulla sua vellutata*

*Fish sword with a caponata heart on its velvet*

**euro 12.00**

# I desserts

## *Tortino al cioccolato e salsa inglese al rum*

*Chocolate Cake and English Rum Sauce*

**euro 6.00**

## *Bavarese ai frutti di bosco con salsa al cioccolato bianco e croccante di cannolo*

*Berries bavarian with white chocolate sauce  
and crunchy cannula*

**euro 5.00**

## *Tiramisù all'arancia e granella di pistacchio*

*Tiramisu with orange and pistachio grain*

**euro 5.00**

## *Semifreddo alla liquirizia e croccante alle mandorle*

*Semifreddo to licorice and crunchy almonds*

**euro 5.00**

## *Tagliata di frutta*

*Sliced fruit*

**euro 5.00**

## *Gelato in coppa*

*Ice cream in the cup*

**euro 4.00**