



## Antipasti

### Prosciutto crudo di Parma con bocconcini di bufala € 12,00

Crudo di Parma 18/24 mesi, bocconcino di latte di bufala



Latte



Lupini

### Bresaola con scaglie di grana e rucola € 12,00

Punta d'anca di bovino, e grana 18/24 mesi



Latte



Lupini



Aromi Naturali

### Carpaccio di carne salada con noci e mele € 13,00

Carne salada, mela, rucola, prezzemolo, limone, grana, noci, sale e olio evo



Aromi Naturali



Lupini

### Mosaico di terra calabrese € 14,00

Soppresata, capocollo, pancetta tesa, formaggio pecorino fresco e stagionato, filetti di melanzane, pomodori secchi, peperoncino in farcia, olive ai sapori di Calabria, e fiocco di 'nduja Spilinga



Anidriade Solfarosa



Glutine



Aromi Naturali



Latte



Lupini

### Insalata di baccala'\* € 13,00

Filetto di merluzzo, patate, olive nere, pomodorini, cipolla di Tropea, e olio Evo



Pesce



Glutine



Aromi Naturali

### Tris di pesce affumicato € 14,00

Salmone, tonno e spada, affumicati, pepe rosa in grani, limone, noce di burro



Anidriade Solfarosa



Pesce



Aromi Naturali





## Primi Piatti

**Fettuccine ai Funghi Porcini** € 13,00

Funghi trifolate, aglio, pecorino e olio evo



Glutine



Latte



Anidriade Solfarosa

**Tagliolino nero con gambero\* bianco e datterino giallo** € 13,00

Pomodorino datterino, gambero, prezzemolo, limone, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

**Spaghetti alla carbonara di mare** € 13,00

Tocchetti di spada, salmone e tonno, tuorlo d'uovo, parmigiano d.o.p. aglio, pepe nero, vino bianco, timo, prezzemolo, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali



Latte

**Tonnarelli cacio e pepe con gamberi marinati** € 12,00

Formaggio pecorino crotonese, pepe nero, gamberi, prezzemolo, limone, sale e olio evo



Glutine



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali



Latte

**Penne alla corte d'assise "Calabrese"** € 9,00

Pomodoro, prezzemolo, formaggio, peperoncino, aglio, sale e olio evo



Glutine



Anidriade Solfarosa



Latte



Aromi Naturali

**Spaghetti con pomodorino fresco** € 9,00

Pomodorini freschi, basilico e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

**Gluten Free** €





## Secondi Piatti di Pesce

Serviti con contorno di stagione

**Trancio di pesce di spada fresco alla griglia** € 20,00

Sale e olio evo



Pesce



Aromi Naturali

**Filetto di tonno fresco alla griglia** € 18,00

Tonno, sale, e olio evo



Pesce



Aromi Naturali

**Polpo\* grigliato con cipolla rossa** € 16,00

Polpo, cipolla rossa di Tropea, glasse di aceto balsamico, sale e olio evo



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

**Branzino\* alla mediterranea** € 13,00

Pomodoro, cipolla, capperi, olive nere, prezzemolo, e sale e olio evo



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

\* Prodotto surgelato di prima scelta \*





## Secondi Piatti di Carne

- Serviti con contorno di stagione

**Costata di manzo con osso 450 gr.**

**€ 24,00**

Sale e olio evo



Aromi Naturali

**Filetto di vitello**

**€ 23,00**

250 grammi-alto 2,5 cm, sale e olio evo



Aromi Naturali

**Tagliata di manzo**

**€ 22,00**

Con rucola e grana alla riduzione di aceto balsamico, sale e olio evo



Anidriade Solfarosa



Latte



Glutine



Aromi Naturali

## La Carne Bianca

- Servita con contorno di stagione

**Petto di pollo grigliato su letto di valeriana**

**€ 13,00**

Carne di pollo(Italia), valeriana, Sale e olio evo



Aromi Naturali

**Scaloppina di pollo con funghi e grana**

**€ 13,00**

Carne di pollo(Italia), funghi champignon, grana, sale e olio evo



Aromi Naturali



Anidriade Solfarosa



Latte





## LE VERDURE

Contorno del giorno	€ 6,00
Mesticanze di stagione	€ 6,00
Mosaico di verdure grigliate	€ 7,00
Melanzane, Peperoni, Zucchine	

## FRUTTA E DESSERT

Frutta di stagione	€ 5,00
Ananas	€ 5,00
Panna cotta fantasia	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Crema flambé	€ 5,00
Dolce dello chef	€ 5,00

## GELATI DI PIZZO

Tartufo Nero	€ 5,00
--------------	--------



Tartufo Bianco	€ 5,00
----------------	--------



Nocciola Imbottita	€ 5,00
--------------------	--------







## BEVANDE / BEVERAGE

Acqua minerale naturale cl 0,75	€ 3,00
Acqua minerale gassata cl 0,75	€ 3,00
Acqua Ferrarelle cl 0,75	€ 3,00
Bibite 33 cl	€ 3,00
Birre 33 cl nazionali	€ 6,00
Birra Artigianale	€ 7,00
Vino a calice	€ 4,00
Vino a calice doc	€ 5,00
Vino a calice docg	€ 7,00/9,00
Prosecco doc	€ 6,00
Caffè	€ 1,00
Amari	€ 4,00
Distillati	€ 5,00-8,00
Rum	€ 8,00 - 10,00

