



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

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

Carpaccio di Black Angus" con noci e mele verde € 15,00

Carne di manzo, mela, rucola, prezzemolo, limone, noci, sale e olio evo



Aromi Naturali



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

Fileja con 'nduja e stracciatella di burrata

€ 12,00

N'duja (carne di suino, peperoncino piccante, spezie) stracciatella di bufala, 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

Tutti i primi piatti si possono preparare senza glutine, primi piatti realizzati con ingredienti 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

