

MENU'

ELENCO ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannocichio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

GLI ANTIPASTI

CRUDO DI PARMA E BUFALINE € 12

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



BRESAOLA CON GRANA E RUCOLA € 12

Punta d'anca di bovino 18/24 mesi



SAPORI DI TERRA CALABRESE € 14

Soppressata, capocollo, pancetta, lardo, formaggio pecorino fresco e stagionato, filetti di melanzane, pomodori secchi, peperoncino ripieno, olive e crostino con 'nduja di Spilinga



INSALATINA DI BACCALÀ € 13

Filetto di merluzzo, patate, olive nere, pomodorini, cipolla di Tropea ed olio evo



TRIS DI AFFUMICATI € 14

Salmone, tonno e spada affumicati, pepe rosa in grani, limone, prezzemolo ed olio evo



CROSTINI DI PANE CON N' DUJA € 4

Pane tostato alla piastra, 'nduja calabrese ed olio evo



I PRIMI PIATTI

Prodotto surgelato di prima scelta *

TAGLIOLINO ALLA CARBONARA DI MARE* € 13

Pasta fresca, dadolata di tonno, spada, e salmone fresco, uovo, battuto di erbe fini, sale ed olio evo



CORTECCE CON GAMBERETTO BIANCO* E PORCINI* € 13

Pasta fresca, datterino giallo, gamberetto, funghi, battuto di erbe fini, sale ed olio evo



STRONCATURA DELLO CHEF AI SAPORI MEDITERRANEI € 12

Pasta fresca con farina di integrale di segale, senatore cappelli, castagne, caruba, e grano duro, pomodorini, battuto di pomodori secchi e capperi, acciughe, sale ed olio evo



FILEJA CON 'NDUJA E STRACCIATELA € 12

Pasta di grano duro, stracciatella di bufala, pomodorini, battuto di erbe fini, sale ed olio evo



SPAGHETTI CON POMODORINO FRESCO € 9

Pomodorini freschi, basilico ed olio evo



ZUPPA DEL CONTADINO € 8

Legumi secchi o vellutata di ortaggi, sale ed olio evo



GLUTEN FREE:

Preparazione di tutti i primi senza glutine

I SECONDI PIATTI DI PESCE

Tutti i secondi sono serviti con contorno di stagione.

PESCE DI SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA

Trancio di spada, sale ed olio evo

€ 22



MEDAGLIONE DI TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA

Filetto scottato, sale ed olio evo

€ 20



TRANCIO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

Salmone, sale, e olio evo

€ 18



POLPO* GRIGLIATO CON CIPOLLA ROSSA

Dadolata di polpo, cipolla rossa di Tropea, glassa di aceto balsamico, sale e olio evo

€ 18



Prodotto surgelato di prima scelta *

I SECONDI PIATTI DI CARNE

Tutti i secondi sono serviti con contorno di stagione.

FILETTO DI VITELLO

Peso: 250 gr circa, alto 2,5 cm, sale ed olio evo

€ 24

COSTATA DI VITELLO CON OSSO

Peso: 450 gr circa, sale ed olio evo

€ 24

TAGLIATA DI VITELLO

Letto di rucola, scaglie di grana, pomodorini, sale ed olio evo



€ 23

PETTO DI POLLO GRIGLIATO

Carne di pollo (Italia), letto di valeriana, sale ed olio evo

€ 14

FILETTO DI NERO DI CALABRIA AI FUNGHI PORCINI*

Carne di maiale (Italia), farina, brodo e funghi porcini, sale ed olio evo



€ 16

SCALOPPINE ALLA MEDITERRANEA

Carne di vitello, farina, pomodorini, olive taggiasche, capperi, vino b. basilico, aglio sale ed olio evo



€ 18

Prodotto surgelato di prima scelta *







I CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	€ 6
Verdura di stagione	
MOSAICO DI VERDURE* GRIGLIATE	€ 9
Melanzane, peperoni, zucchine	
INSALATONA MISTA	€ 9
Iceberg, rucola, radicchio, mais, pomodorini	
INSALATA MISTA	€ 7
Iceberg, rucola, radicchio, mais, pomodorini	

LA FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	€ 5
ANANAS	€ 5
MELONE	€ 5

I DESSERT

IL DESERT DEL PASTICCERE	€ 5
	
PANNA COTTA FANTASIA	€ 5
	
CREMA CATALANA	€ 5
	
TARTUFO DI PIZZO BIANCO	€ 5
	
TARTUFO DI PIZZO NERO	€ 5
	
NOCCIOLA IMBOTTITA DI PIZZO	€ 5
	

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE CL 0,75	€	3
ACQUA MINERALE FRIZZANTE CL 0,75	€	3
BIBITE CL 33	€	3
BIRRE NAZIONALI CL 33	€	5/6
BIRRA ARTIGIANALE	€	7
VINO A CALICE DOC	€	5
VINO A CALICE DOCG	€	7/9
PROSECCO DOC	€	6
AMARI	€	4
DISTILLATI	€	5/8
RUM	€	8/10