


**ANTIPASTI** STARTERS

<b>Antipasto misto di mare</b> Mixed seafood appetiser	€ 20
<b>Antipasto tipico calabrese</b> Calabrian traditional style appetiser	€ 16
<b>Tartare di pesce</b> (in base al pescato del giorno) Raw seafood tartare (based on fish daily availability and masterly seasoned by the Chef)	da € 18 a € 25
<b>Insalata di polpo</b> Octopus salad	€ 18
<b>Millefoglie di verdure</b> Au gratin vegetables millefeuille	€ 12
<b>Polpo alla "luciana" con crostini</b> "Luciana" style octopus served with crostini bread	€ 18
<b>Insalata di baccalà con olive nere, finocchio, olio al cedro e pepe rosa</b> Salted codfish salad with black olives, fennel, citron oil and pink peppercorns	€ 18

**PRIMI PIATTI** PASTA

<b>Gnocchi Tari con pesce spada affumicato, scamorza, pinoli e fiori di zucca</b> Tari style gnocchi (smoked swordfish, scamorza cheese, pine nuts and courgette flowers)	€ 14
<b>Tonnarello aromatizzato al cedro con scampi e pomodorini</b> Citron flavoured Tonnarello pasta with scampi and cherry tomatoes	€ 18
<b>Paccheri con pesce spada, battuto di pomodori secchi, pinoli e uva passa</b> Large tube Paccheri pasta with swordfish, sun dried tomatoes, pine nuts and raisins	€ 18
<b>Tagliolini con gamberi viola e limone</b> Tagliolini pasta with purple prawns and lemon	€ 25
<b>Cavatelli ai frutti di mare</b> Seafood Cavatelli pasta (shellfish)	€ 18
<b>Tagliatelle con salsiccia e funghi porcini</b> Tagliatelle pasta with sausage and porcini mushrooms	€ 15
<b>Trofie con crema di broccoli, Pecorino Romano e peperoni cruschi</b> Trofie pasta with broccoli cream, Pecorino Romano cheese and Crusco peppers	€ 13

**MENÙ BABY** KIDS MENÙ

<b>Prosciutto crudo e mozzarella</b> Parma Ham and mozzarella	€ 10
<b>Pasta fresca al pomodoro</b> Fresh tomato pasta	€ 10
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Sorrento style gnocchi in tomato and mozzarella sauce	€ 10
<b>Frittura di calamari</b> Fried Calamari	€ 16
<b>Cotoletta di pollo con patatine fritte</b> Chicken cutlet served with chips	€ 12



**SECONDI PIATTI** MAIN COURSES

<b>Baccalà alla calabrese</b> con salsa al pomodoro, capperi e polvere di olive nere Calabrian style Dried and salted Cod with tomato sauce, capers and black olive powder	€ 18
<b>Seppia ripiena con scarola, capperi e olive su fonduta di provola affumicata</b> Cuttlefish stuffed with escarole, capers and olives on smoked Provola cheese fondue	€ 18
<b>Frittura di gamberi e calamari</b> Crispy fried calamari and prawns	€ 20
<b>Grigliata mista di pesce</b> (in base al pescato del giorno) Seafood mixed grill (based on fish daily availability)	€ 25
<b>Cubo di tonno con senape al miele, caffè e cacao amaro</b> Tuna cube seasoned with honey mustard, coffee and bitter cocoa	€ 20
<b>Filetto di manzo al vino rosso Magliocco</b> Fillet of beef in "Diana sauce" with Magliocco red wine sauce	€ 20
<b>Ribeye di Angus Irlandese alla griglia</b> Irish Angus ribeye steak	€ 7 x 100 gr

**CONTORNI** SIDES

<b>Patate al forno</b> Roast Potatoes	€ 5
<b>Patatine fritte</b> Potatoes Chips	€ 5
<b>Verdure saltate di stagione</b> Selection of local and seasonal vegetables	€ 5
<b>Verdure alla griglia</b> Dressed house grilled seasonal vegetables	€ 5
<b>Insalata mista</b> Mixed leaves salad	€ 5
<b>Caprese</b> Mozzarella e pomodori Mozzarella and tomatoes	€ 10

**FRUTTA E DESSERT** FRUITS AND DESSERTS

<b>Frutta di stagione</b> Seasonal fruit	€ 5
<b>Tartufi</b>  Italian Ice Cream dessert f	€ 6
<b>Sorbetto al cedro o al limone</b>  Citron or Lemon sorbet	€ 6
<b>Dolce della casa</b> Home made dessert	€ 6
<b>Crema Catalana</b> Crema Catalana	€ 6
<b>Selezione di formaggi con miele e confetture</b> Cheese selection accompanied with honey and pairing jams	€ 13