



*Menu à La Carte*

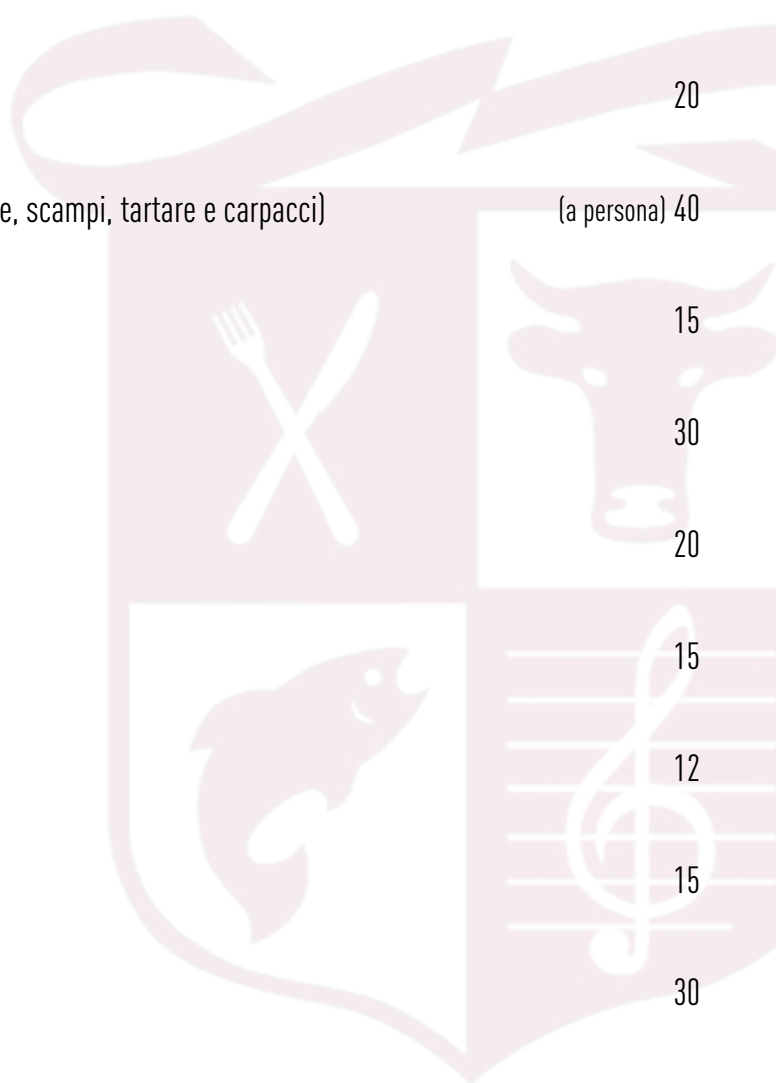


## Antipasti terra

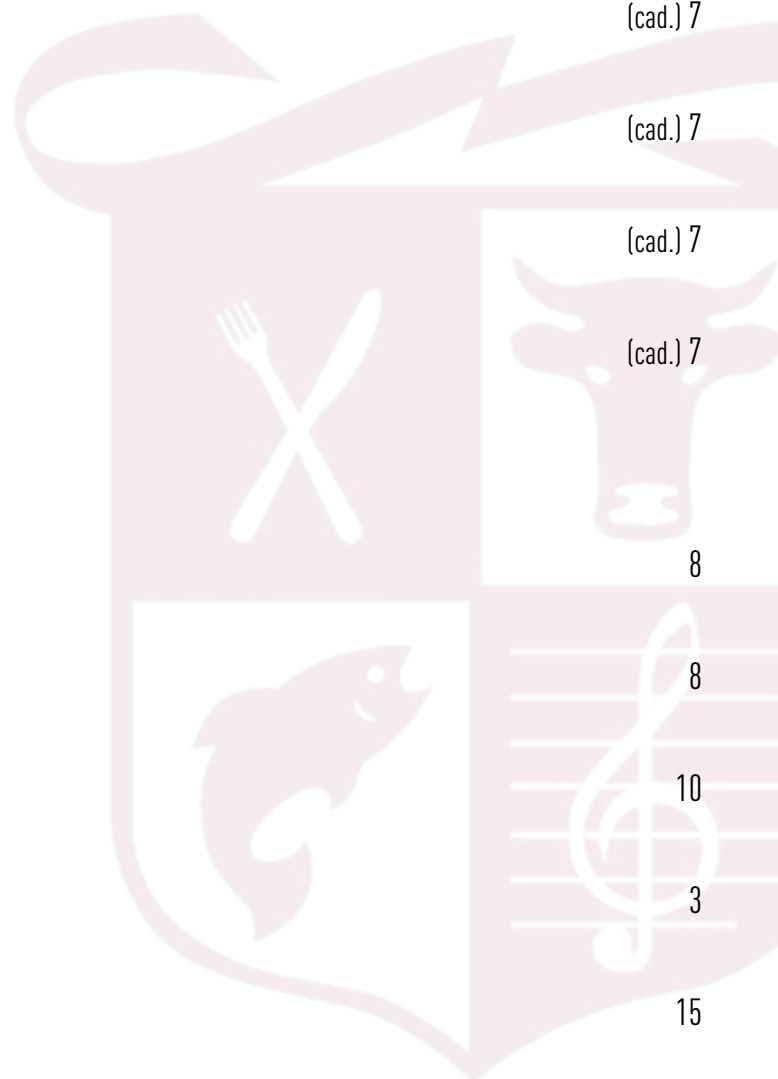
- **Fonduta al tartufo (scorzone) del Pollino con pane tostato** 15  
Fondue with Pollino truffle and toasted bread
- **Peccati di gola secondo la fantasia del giorno** 15  
Starter of the day according to the chef's creativity
- **Selezione e delizie del territorio con salumi tipici** 15  
Delicatessen typical selection of the territory
- **Bresaola olio e limone** 15  
Bresaola with oil and lemon
- **Prosciutto crudo e bufala** 15  
Parma ham with buffalo mozzarella
- **Crostino di pane allo speck di grotta Silano e bufala** 12  
Sila crouton with Speck ham and buffalo mozzarella
- **Tartare di Fassona Piemontese** 25  
Local Piemonte beef tartare (Km0)
- **Trionfo di carpaccio di carne con scaglie di grana** 20  
Beef carpaccio with grana cheese flakes

## Antipasti Mare

- **Peccato di gola** 20  
Sin of gluttony
- **Plateau Royale Crudit ** (conchiglie di mare, crostacei, ostriche, scampi, tartare e carpacci) (a persona) 40  
Plateau of Royale (mix of raw fish: oysters, tartare, shellfishes, ...)
- **Saut  di frutti di mare misti** 15  
Mix sea fruits Saute 
- **Percorso guidato dallo chef** 30  
Chef seafood selection
- **Pesce misto gratinato\*** 20  
Mixed fish au gratin
- **Piovra, patate e cannellini\*** 15  
Octopus, potatoes and beans
- **Gamberi alla Diavola\*** 12  
Prawns Diavola style
- **Insalata di mare** 15  
Sea salad
- **Poker di tartare composto di mare** 30  
Seafood poker tartare



|  |          |
|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Polipo ripassato al timo con broccoli e mousse di patate*</b><br/>Octopus with cauliflowers and potato smash</li> </ul>  | 20       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cocktail di gamberi</b><br/>Shrimps cocktail</li> </ul>  | 15       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Code di gamberi alla catalana e cipolle di Tropea</b><br/>Catalan shrimps tails and Tropea onions</li> </ul>   | 15       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carpaccio di crostacei, germogli fiori eduli, code di scampi, mini burrata</b><br/>Shellfishes carpaccio, flowers sprouts, langoustine fish tails, small burrata cheese</li> </ul> | 20       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carpaccio di tonno fresco</b><br/>Tuna carpaccio</li> </ul>  | 20       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salmone fumè con crostini</b><br/>Smoked salmon served with croutons</li> </ul>  | 18       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tataki di tonno, guacamole, germogli, salsa di soia erba cipollina</b><br/>Tuna Tataki, guacamole, sprouts, soya souce and chives</li> </ul>                                       | 20       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Impepata di cozze co' tarallo salsa forte</b><br/>Impepata of mussels with tarallo</li> </ul>  | 12       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fritto misto alla romana</b><br/>Roman style fried fish</li> </ul>   | 20       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ostriche</b><br/>Oysters</li> </ul>  | (cad.) 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gamberi rossi di Marzara del Vallo</b><br/>Red prawns of Marzara del Vallo</li> </ul>  | (cad.) 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scampi crudi</b><br/>Raw scampi</li> </ul>   | (cad.) 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Capesante gratinate</b><br/>Scallops au gratin</li> </ul>  | (cad.) 7 |
| <h2>Zuppe</h2>   |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vellutata di cipolle di Tropea</b><br/>Velvet of Tropea onions</li> </ul>  | 8        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zuppa di verdure</b><br/>Potage</li> </ul>   | 8        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pasta e fagioli</b><br/>Pasta and beans</li> </ul>   | 10       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Consommè</b><br/>Consommè broth</li> </ul>   | 3        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pasta fagioli e cozze</b><br/>Pasta with mussels and beans</li> </ul>  | 15       |



## Primi Piatti – Risotti

- **Risotto polipo, patate e cozze** 15  
Risotto with octopus, potatoes and mussels
- **Risotto Tournedos ai funghi porcini mantecati nella forma di grana** 15  
Tournedos risotto layed in the parmesan cheese shape with Porcini mushrooms
- **Risotto Garibaldi** - risotto, gamberi, n'duja e frutti di bosco 15  
Garibaldi risotto with shrimps, n'duja and berries
- **Risotto alla rana pescatrice** 15  
Risotto with monkfish
- **Risotto Milano con ossobuco** 25  
Risotto Milanese style with saffron and braised veal marrowbone
- **Risotto al nero di seppia** 15  
Cuttlefish black ink Risotto with cuttlefish

## Primi Piatti - Pasta Fresca

- **Rose di Maggio** - Taglioni speziati aglio e peperoncino con gamberetti, zucchine, fiori\* 12  
Noodles with garlic, chili, shrimps, zucchini, flowers
- **Ravioli di crostacei, caciotta fresca e bottarga** 18  
Shellfishes dumplings, fresh caciotta cheese and bottarga
- **Caramelle piacentine** 15  
Tortelli Piacenza style, melted in butter and sage
- **Gnocchetti al gorgonzola, tartufo e pistacchio** 18  
Gnocchi with gorgonzola cheese, truffle and pistachios
- **Falascine** 15  
Typical first course of Calabria with porcini mushrooms, spicy salami, aromatized fennels sausage and pecorino cheese
- **Troccoli, con tartufo nero, gamberi, funghi porcini e bottarga di muggine** 18  
Troccoli with black truffle, shrimps, Porcini mushrooms, bottarga
- **Tagliolini al nero di seppia con gamberi e burrata** 18  
Tagliolini with cuttlefish ink, shrimps and Burrata cheese
- **Tagliolini "Calabria Mia" con scampi, n'duja, tartufo e pecorino di grotta** 18  
Tagliolini "Calabria Mia" with langoustine fish, n'duja, truffle and typical pecorino cheese
- **Tagliolini al granchio fresco e crema di tartufo** 30  
Tagliolini with entire fresh crab and truffle cream sauce
- **Tonnarelli cacio pepe, gamberi e limone** 15  
Tonnarelli with cheese and pepper, shrimps and lemon
- **Tonnarelli alla carbonara di gamberi** 15  
Tonnarelli with shrimps carbonara

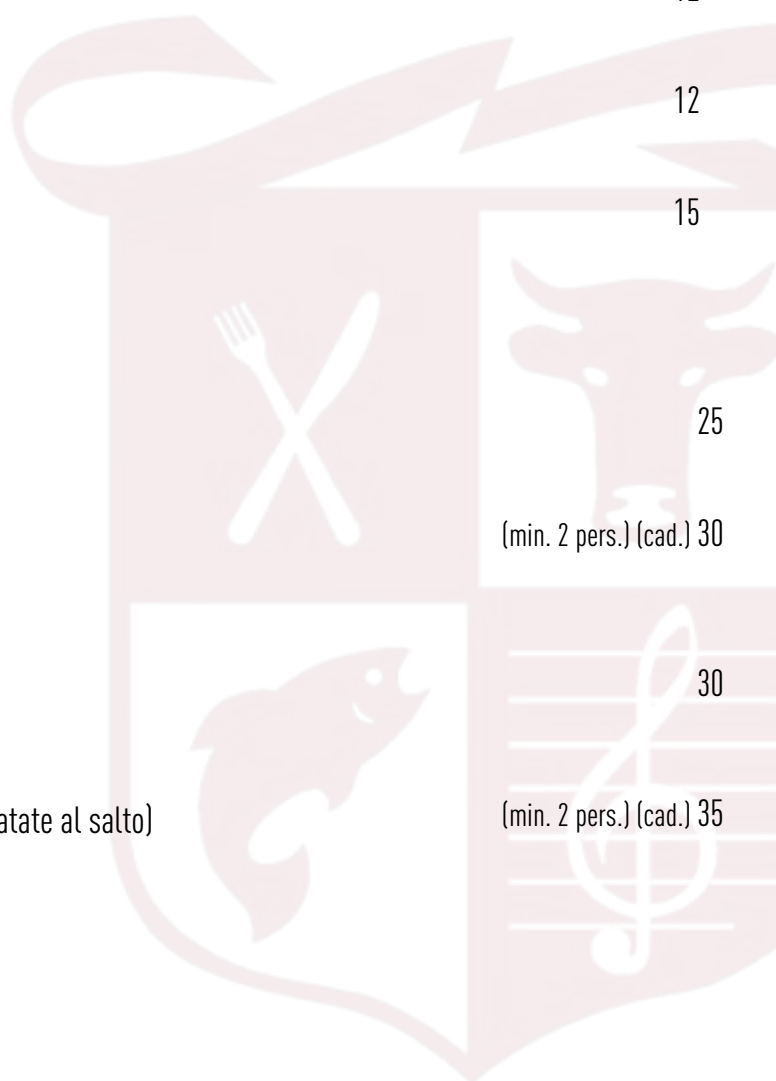


## Primi Piatti

- **Linguine allo scoglio in crosta di pizza** 15  
Linguine/noodles with seafood in pizza bread
- **Linguine all'astice** (1/2) 30  
Linguine/noodles with lobster
- **Spaghetti alle vongole** 15  
Spaghetti/noodles with clams
- **Spaghettoni alla chitarra con aragosta** (1/2) 35  
Spaghettoni/noodles with lobster
- **Spaghetti alla Tropeana** 15  
Spaghetti in tuna sauce
- **Fregola sarda alla Sandro** 15  
Sardinian Fregola Sandro's style
- **Tagliatelle alla Bolognese** 12  
Tagliatelle with Bolognese sauce
- **Maccheroni alla Carbonara** 12  
Maccheroni pasta with Carbonara sauce
- **Pennette al Barolo** 12  
Small pasta with Barolo wine sauce
- **Spaghetti dell'Avvocato** 12  
Lawyer spaghetti
- **Struncatura alla Rriggitana A.O.P. e sarde** 15  
Typical pasta with garlic, spicy oil and sardines

## Secondi piatti di carne

- **Grigliata di carne** 25  
Grilled meat
- **Tournedos** (controfiletto tagliato alla francese accompagnato da verdure grigliate e patate al salto) (min. 2 pers.) (cad.) 30  
French style fillet steak with grilled vegetables and potatoes
- **T-bone steak** 30  
T-bone steak
- **Fiorentina 600/700 gr** (accompagnato da verdure grigliate e patate al salto) (min. 2 pers.) (cad.) 35  
T-bone steak 600/700 gr. with grilled vegetables and potatoes



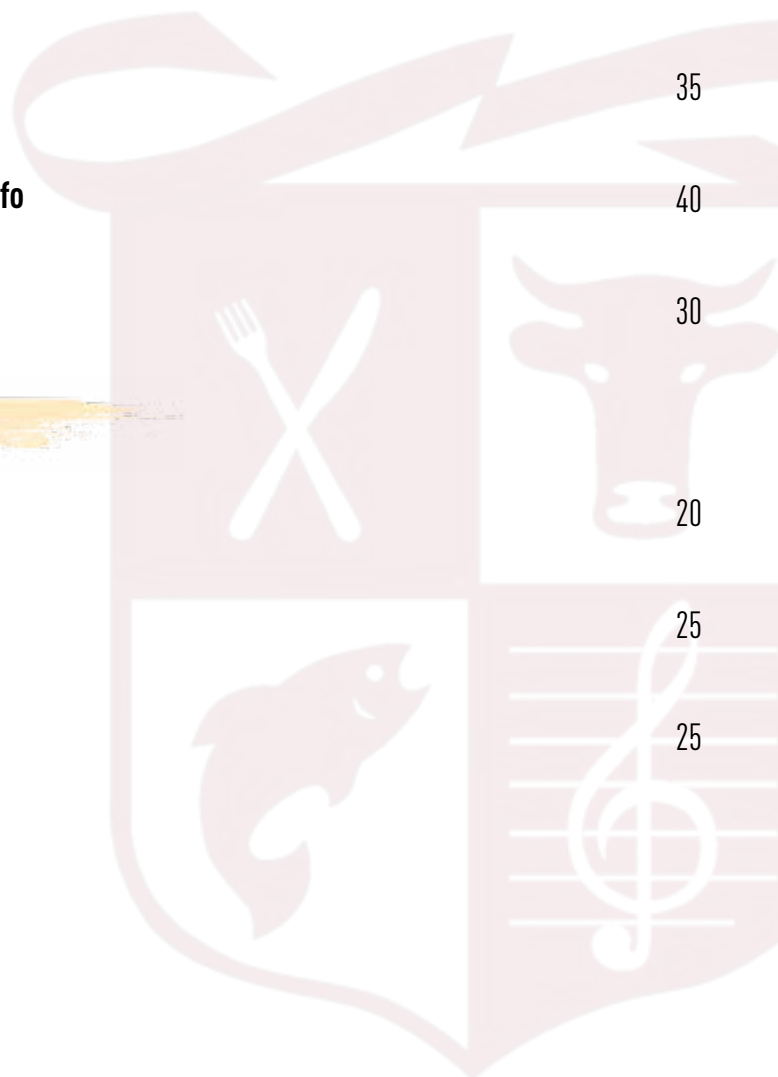
- **Lombata di manzo** 500 gr. 25  
Sirloin beef steak 500 gr.
- **Controfiletto Calabria Mia n'duja fagiolini guanciale** 25  
Calabria Mia fillet steak with n'duja, pig cheek and green beans
- **Scottadito di agnello** 20  
Lamb chops
- **Nodino di vitello all'antica con patate e spinaci** 25  
Old fashion style veal meat with potato and spinach
- **Tagliata di costata alle erbe** 20  
Beef steak with herbs

### Secondi piatti di carne – filetti di manzo

- **Filetto Tournedos alla Rossini** 40  
Tournedos Rossini style fillet steak
- **Filetto Argentino al tartufo nero del Pollino** 35  
Argentinian fillet steak with Pollino black truffle
- **Filetto di bue al pepe verde** 30  
Beef fillet with green pepper
- **Filetto di manzo con patate e porcini** 35  
Beef fillet with potatoes and porcini mushrooms
- **Filetto di manzo Roquefort con taglioli alla crema di tartufo** 40  
Beef Roquefort fillet with tagliolini pasta and truffle cream sauce
- **Filetto di manzo all'aceto balsamico** 30  
Beef fillet with balsamic vinegar

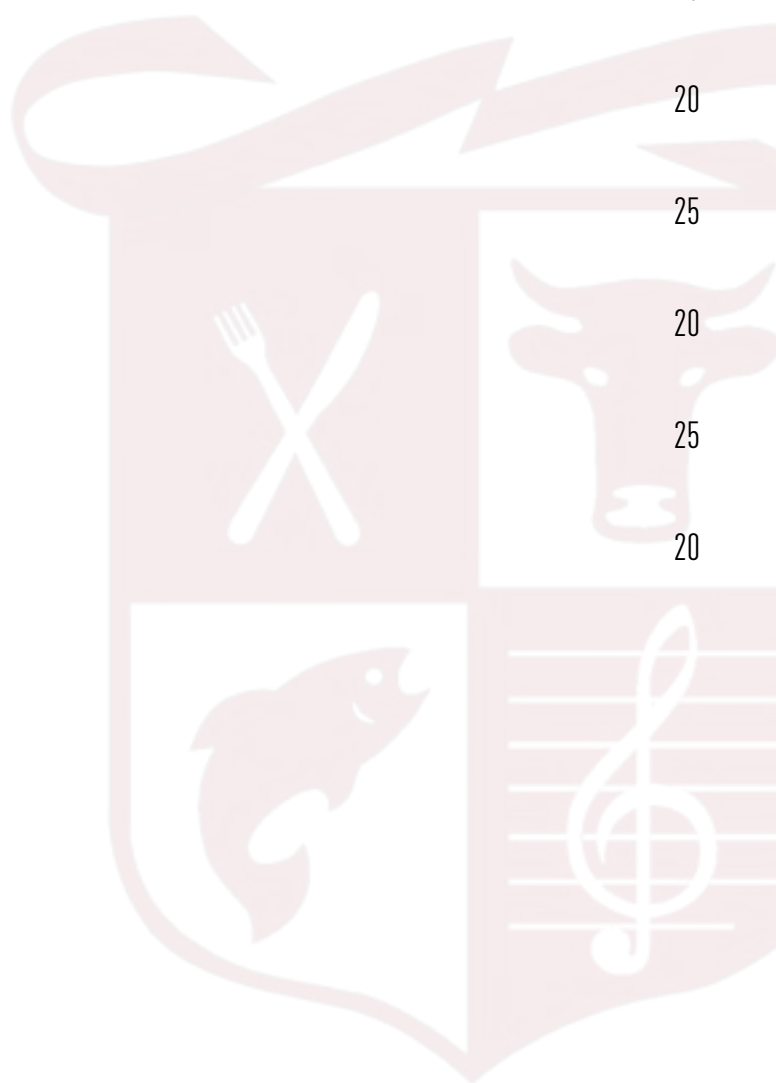
### Secondi piatti di carne – la costoletta

- **Costoletta alla milanese** 20  
Milanese style Costoletta
- **Costoletta alla milanese vestita con pomodorini e rucola** 25  
Milanese style Costoletta with tomatoes and rocket salad
- **Costoletta alla milanese con spaghetti al pomodoro** 25  
Milanese style Costoletta with tomato sauce spaghetti



## Secondi piatti di pesce

- **Grigliata Royale\*** 30  
Royale mix of grilled fish
- **Misto crostacei alla catalana\*** 40  
Mix of shellfish Catalan style
- **Filetto di rombo allo zenzero, limone e timo** 25  
Turbot fish fillet with ginger, lemon and thyme
- **Filetto di orata ai frutti di mare** 20  
Sea bream fillet with seafood
- **Tagliata di tonno alla catalana con cipolla di Tropea** 25  
Catalan style Tuna with Tropea onion
- **Trancio di salmone con cipolla caramellata di Tropea** 20  
Salmon steak with caramelized Tropea onions
- **Frittura del pescato giornaliero** 20  
Daily fish fry
- **Spigola al sale** 25  
Sea bass with salt
- **Straccetti di calamari, seppie e piovra alla griglia** 20  
Grilled strips of squids, cuttlefishes and octopus
- **Pesce spada al pepe verde\*** 20  
Swordfish with green pepper
- **Pescatrice ai frutti di mare** 25  
Monkfish with sea food
- **Tagliata di branzino alla fantasia** 20  
Fantasy of sea bass
- **Trancio di ricciola in olio cottura** 25  
Amberjack served with cooking oil
- **Baccalà alla mediterranea** 20  
Salt cod Mediterranean style





## Pesce crostacei

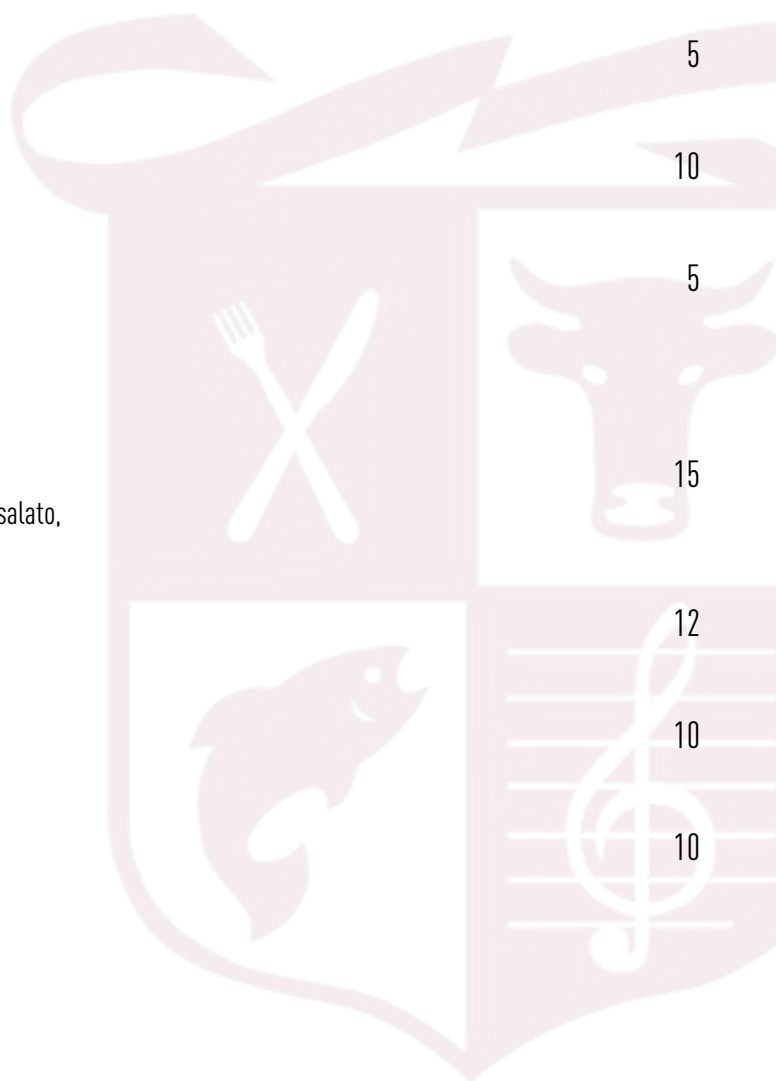
- **Misto crostacei alla Catalana** 40  
Mixed shellfish Catalan style
- **Gamberoni al pane profumato con salsa greca** 25  
Big prawns with Greek sauce and roasted bread
- **Gamberoni al brandy, curry e miele** 25  
Prawns with brandy, curry and honey
- **Gamberoni alla n'duja di Spilinga** 25  
Big prawns with Spilinga n'duja
- **Astice alla Catalana** (min. 2 pers.) (cad.) 30  
Lobster Catalan style

## Contorni

- **Broccoli lessi** 5  
Steamed broccoli
- **Verdure grigliate** 5  
Mixed grilled vegetables
- **Insalata di stagione** 5  
Seasonal salad
- **Patate m'bacchiuse** 5  
Typical m'bacchiuse potatoes
- **Patate m'bacchiuse coi funghi porcini** 10  
Typical m'bacchiuse potatoes with Porcini mushrooms
- **Zucchine a scapece** 5  
Zucchini

## Insalate

- **Tournedos** 15  
Misto di foglie di stagione, pomodoro, formaggio greco, funghi freschi, mais salato, filetto di manzo, scaglie di grana
- **Italiana** 12  
Caprese, pomodori, mozzarella, olive, basilico
- **Esotica** 10  
Rucola, gamberetti, mela, maionese, arancia, tonno
- **Tropeana** 10  
Pomodori, patate, tonno, cipolle, origano



## Dessert

- **Fantasie del giorno** 6  
Daily dessert selection
- **Panna cotta** 6  
Panna cotta
- **Tiramisù** 6  
Italian Tiramisù
- **Frutta di stagione** 6  
Seasonal fruits
- **Crema brulè** 6  
Crema brulè
- **Torta di mele** 6  
Apple cake
- **Cioccolato e Recioto** 6  
Chocolate and Recioto wine
- **Torta pere e cioccolato** 6  
Pears and chocolate cake

## Gelati

- **Il tartufo al cioccolato di Pizzo** 6  
Gelato artigianale della città di Pizzo  
Artisanal Pizzo village chocolate ice cream
- **Sorbetto al limone di Pizzo** 6  
Gelato artigianale della città di Pizzo  
Artisanal Pizzo village lemon ice cream
- **Coppa gelato vari gusti** 6  
Mix of ice creams

\* I Prodotti segnati con asterisco a seconda della stagione possono essere surgelati.

\* Products marked with a star on the season can be frozen

Coperto / Service 2.50

