

Menu

Antipasti

| | |
|--|-------|
| Involentino di pasta brick con caciotta di bufala calabrese, manzo affumicato e crema di carote allo zenzero | euro |
| | 10,00 |
| Melanzana violetta di Longobardi De.Co. ripiena di podolica calabrese "la Sulla" su vellutata di pomodorini, crema al formaggio e zafferano del "Re" con nuvola di kataifi | 12,00 |
| Crudaiola di pomodoro di Belmonte, bocconcini di bufala calabrese, macedonia di melone, zucchine, cetrioli e aria al basilico | 12,00 |
| Degustazione di formaggi calabresi (bufala calabrese, caciocavallo silano DOP, caprini Santanna, pecorino del Monte Poro) accompagnati da marmellate e conserve Scalzo | 10,00 |

Primi piatti

| | |
|---|-------|
| Paccheri con crema di peperoni, pesto alle mandorle e sfilacci di puledro | 10,00 |
| Spaghetto alla chitarra con passata di zucchine, semi caramellati e gamberi di fiume | 12,00 |
| Fusilloni con datterini gialli, vellutata di pomodori verdi, pomodorini rossi caramellati e stracciatella di bufala calabrese | 11,00 |

Secondi piatti

| | |
|---|-------|
| Tagliata di cuberoll argentino con insalatina e sali aromatizzati | 18,00 |
| Filetto di maiale con salsa verde e maionese alla liquirizia calabrese | 14,00 |
| Controfiletto d'agnello con panatura alla camomilla, topinambur e polvere di pepe lungo | 16,00 |

Contorni

| | |
|---|------|
| Insalata mista | euro |
| | 3,00 |
| Insalata di pomodori di Belmonte alla calabrese con cipolla di Tropea IGP, olio EVO "Grillo", peperoncino calabrese, basilico e origano calabrese bio di Santa Marina | 5,00 |
| Patate silane IGP fritte | 4,00 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Millefoglie con crema chantilly e purea di lamponi | 5,00 |
| Mousse di cioccolato bianco e arachidi | 5,00 |
| Gelato alla mandorla | 3,00 |

Menu degustazione 5 portate* 23,00

Menu degustazione 8 portate* 33,00

* I menu sono a discrezione dello chef

Costo coperto: 2,00 euro

