

ANTIPASTI

GAMBERI SCOTTATI {1-2-4-7-9-12}

al Brandy, su crema di patate al rosmarino, con bottarga
serviti con chips di pane e olio al prezzemolo

Brandy-seared prawns on a cream of rosemary potatoes with bottarga, served with crostini

33,00

ZUPPA DI COZZE E MOSCARDINI {1-4-9-14}

con pomodorini, capperi, olive e alloro e crostini agliati
*Mussel and baby octopus soup with cherry tomatoes, capers,
olives and bay leaves served with garlic croutons*

30,00

INSALATA CAPRESE {7-9}

pomodoro, fior di latte dei Monti lattari, fior di capperi, olive infornate, olio evo e origano

*Fresh mozzarella from 'Monti Lattari' with tomatoes,
caper berries, baked olives, EVOO and oregano*

28,00

CARPACCIO DI BACCALÀ {1-4-12}*

con salsa di pomodori secchi, olive taggiasche, misticanza e crostini fritti,
cavolfiore grattugiato e vinaigrette all'aceto di lamponi

*Salt-cod carpaccio served under a small salad with 'taggiasca' olives, cauliflower and fried croutons,
dressed with sun-dried tomato sauce and raspberry vinaigrette*

33,00

INSALATA AUTUNNALE {7-9}

con radicchio, indivia, mela annurca, nocciole, lenticchie,
scaglie di caprino e dressing al melograno

*Autumn salad of red chicory, endive, 'annurca' apple, hazelnuts,
lentils, goat cheese flakes and pomegranate dressing*

24,00



PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI {1-3-7-9}*

con pomodorini datterini gialli e rossi, basilico e scaglie di ricotta stagionata

*House-made ravioli stuffed with local cheeses mixed with yellow and red cherry tomatoes,
seasoned ricotta flakes and basil*

36,00

TUBETTI CON RANA PESCATRICE {1-2-4-9}*

e crostacei, pomodorini del Piennolo aglio, olio e prezzemolo

Tubetti with monkfish and shellfish, 'Piennolo' cherry tomatoes, garlic, oil and parsley

40,00

PAPPARDELLE

ai funghi porcini e pinoli tostati {1-2-7-8-9}*

House-made pappardelle with porcini mushrooms and toasted pine nuts

34,00

GNOCCHI DI PATATE {1-3-7-8-9}*

alla crema di zucca, noci e cacioricotta

House-made potato gnocchi with pumpkin cream, walnuts and "cacioricotta"

34,00

ZUPPA DEL CONVENTO {1-7-9}

di finferle, castagne e patate con crostone alla mozzarella

Chanterelle, chestnut and potato soup with a mozzarella crouton

28,00

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO {1-4-9-12}*

in umido con patate, olive nere, capperi, pomodorini e cipolla rossa di Tropea, crostone all'aglio

Local fish of the day steamed with potatoes, black olives, capers, cherry tomatoes and 'Tropea' red onion served with a garlic crouton

47,00

POLPETTE DI CARNE {1-3-5-7-8-9}*

con il loro ragù e purè di patate con parmigiano e pecorino

Beef and pork meatballs in a thick tomato sauce served with parmesan and pecorino potato puree

38,00

MERLUZZO DI COFFA IN CROSTA DI VERZA {1-4-12}*

scottato in padella, sfumato con salsa al limone, balsamico e broccoletti

Local codfish wrapped in cabbage leaf and sautéed with lemon, served with broccoletti and balsamic vinegar

41,00

GUANCIA DI MAIALINO {9-12}*

servita con papaccelle saltate aglio e olio, patate al forno al rosmarino

Slow-cooked pork cheek served with 'papaccelle' peppers and baked rosemary potatoes

36,00

TOTANI E PATATE {1-4}*

saltati aglio e olio con pomodorini e crostone all'aglio e prezzemolo

Local 'totani' red squid sautéed in garlic with potatoes and cherry tomatoes served with a garlic and parsley crouton

35,00



Contorni/Side dish

14,00

Scarola maritata

Sautéed escarole with olives, capers, raisins and pine nuts

Verdure miste alla griglia

Grilled mixed vegetables

Cavolfiori gratinati {1-7-9}

Cauliflower au gratin

Purè di patate {7-9}

Potato puree

Fagioli bianchi di Controne in padella alle erbe {9}

Pan-fried 'Controne' white beans with herbs

Insalata mista {9}

Mixed green salad

I nostri piatti sono preparati con erbe e verdure di stagione principalmente coltivate nel nostro orto. I numeri di lato ad ogni piatto corrispondono a possibili allergeni. Per cortesia verificate sulla relativa lista. I signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti sono pregati di informare il Maître d'Hotel.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.

Chiedete al Maître d'Hotel per ulteriori informazioni.

Most dishes are prepared with herbs and seasonal vegetables, mainly grown in our vegetable garden.

The numbers inserted by each dish indicates possible allergens. Please check on the relative list.

Guests with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître d'Hotel.

Raw fish served has been fast blast chilled according to law (reg. Ce 853/04).

**In the absence of fresh produce, a high-quality frozen product may be used.*

Please ask the Maitre d'Hotel for any further information.