

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 50,00

Percorso guidato dal nostro Settimio

(selezione di antipasti caldi/freddi)

*Cornucopia allo spada con ricotta di menta, cernia marinata, insalata di mare,
alice marinato, catalana di gamberi, pepata di cozze,
gratinato di mare, frittella di mare in tempura*

*Cornucopia with sword with mint ricotta, marinated grouper, marinated alice,
catalan shrimp peppered with mussels, sea gratin, sea pankake in tempura*

PRIMO

Ravioli all'astice con datterino giallo, mandorle tostate e lime

Lobster ravioli in yellow datterino souce toasted almonds and lime

SECONDO

Grigliata e frittura del pescato del giorno

grillid and frying the catch of the day

CONTORNO

DOLCE FANTASIA DELLO CHEF

sweet fantasy of the chef

Coperto - Acqua escluse



ANTIPASTI TERRA

Selezione e delizie del territorio con salumi tipici <i>Delicatessen typical selection of the territory</i>	€ 15,00
Crostino allo speck di grotta Silano e bufala <i>Sila crouton whit spek ham and buffalo mozzarella</i>	€ 10,00

ANTIPASTI DI MARE

Caprese di salmone con stracciatella, pomodoro pachino e basilico cristallizzato <i>Salmon caprese with stracciatella, cherry tomatoes and crystallized basil</i>	€ 13,00
Plateau Royale Cruditè (a persona) <i>Plateau of Royale</i>	€ 40,00
Sauté di frutti di mare misti <i>Mix sea fruits Sauteé</i>	€ 15,00
Percorso guidato dello Chef <i>Chef seafood selection</i>	€ 35,00
Gratinato misto di crostacei <i>Shellfish au gratin</i>	€ 20,00
Poker di tartare composto di mare <i>Seafood poker tartare</i>	€ 15,00
Polipo al timo con broccoli e mousse di patate <i>Octopus with cauliflowers and potato smash</i>	€ 20,00
Cocktail di gamberi in coppa <i>Shrimps cocktail</i>	€ 15,00
Gamberi alla catalana e cipolle di Tropea <i>Catalan shrimps and Tropea onions</i>	€ 15,00
Carpaccio di tonno <i>Tuna carpaccio</i>	€ 15,00
Tataki di tonno, guacamole, germogli, salsa di soia, erba cipollina <i>Tuna Tataki, guacamole, sprouts, soya souce and chives</i>	€ 14,00
Impepata di cozze co' tarallo salsa forte <i>Impepata of mussels with tarallo</i>	€ 12,00



PRIMI PIATTI

Tagliolini "Calabria Mia" con scampi n'duja e tartufo (con pecorino di Monteporo) <i>Tagliolini "Calabria Mia" with langoustine fish, n'duja and truffle</i>	€ 18,00
Tagliolino al tartufo con occhio (tuorlo) <i>Tagliolini with truffle and egg yolk</i>	€ 18,00
Tagliolino al nero di seppia con gambero rosso e burrata <i>Tagliolini with cuttlefish ink, shrimps and Burrata cheese</i>	€ 18,00
Tonnarelli alla carbonara di Gamberi <i>Tonnarelli with shrimps carbonara</i>	€ 15,00
Tonnarelli cacio pepe gamberi e limone <i>Tonnarelli with cheese and pepper, shrimps and lemon</i>	€ 15,00
Trocchi con tartufo nero, gamberi, funghi porcini e bottarga di muggine <i>Trocchi with black truffle, shrimps, Porcini mushrooms, bottarga</i>	€ 18,00
Raviolo all'astice in salsa di datterino giallo mandorle tostate e lime <i>Lobster ravioli in yellow datterino sauce with toasted almonds and lime</i>	€ 18,00
Gnocchi gorgonzola tartufo e pistacchi <i>Gnocchi with gorgonzola cheese, truffle and pistachios</i>	€ 13,00
Linguine allo scoglio <i>Linguine/noodles with seafood</i>	€ 15,00
Linguine all'astice <i>Linguine/noodles with lobster</i>	€ 25,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti/noodles with clams</i>	€ 15,00
Spaghetti ai ricci <i>Spaghettoni/noodles with sea urchin</i>	€ 18,00
Spaghettoni alla chitarra con Aragosta <i>Spaghettoni/noodles with lobster</i>	€ 40,00
Spaghettone con alici, liquirizia e ciliegino <i>Spaghettone with anchovies licorice and cherry</i>	€ 15,00
Spaghettone a.o.p. con tartare di gambero rosso e crostino croccante <i>Spaghettone garlic oil and chilli pepper with red shrimp tartare and crispy crouton</i>	€ 18,00
Paccheri Tonno fresco e cannella <i>Paccheri fresh tuna and cinnamon</i>	€ 15,00
Calamarata con scampi e olio di cedro <i>Calamarata with scampi and cedar oil</i>	€ 15,00

SECONDI PIATTI PESCE

Grigliata Royale (del pescato del giorno)* <i>Royale mix of grilled fish*</i>	€ 25,00
Misto Crostacei alla catalana <i>Mix of shellfish Catalan style*</i>	€ 30,00
Tagliata di Tonno alla catalana <i>Catalan styled tuna</i>	€ 20,00
Tagliata di Tonno in crosta di pistacchio <i>Sliced tuna in a pistachio crust</i>	€ 20,00
Trancio di Salmone con cipolla caramellata di Tropea <i>Salmon steak with caramelized Tropea onions</i>	€ 20,00
Baccalà' in tempura con cipolla caramellata e vellutata di zucca <i>Tempura cod with caramelized onion and pumpkin soup</i>	€ 20,00
Frittura o Paranza <i>Daily fish fry</i>	€ 20,00
Spigola al sale <i>Sea bass with salt</i>	€ 20,00
Straccetti di calamari, seppie e piovra alla griglia <i>Grilled strips of squids, cuttlefishes and octopus</i>	€ 20,00
Gamberoni alla greca <i>Greek style big shrimps</i>	€ 20,00
Gamberoni di mazara del vallo alla n'duja di Spilinga <i>Mazara del Vallo typical red shrimps with Spilinga 'nduja</i>	€ 20,00



SECONDI PIATTI DI CARNE

Filetto Argentino al tartufo nero del Pollino <i>Argentinian fillet steak with Pollino black truffle</i>	€ 35,00
Tournedos (controfiletto tagliato alla francese) con contorno di verdure di stagione <i>(min. 2 persone)</i> <i>Tournedos sirloin cut in French with side dish of seasonal vegetables</i>	€ 50,00
Lombata di manzo 400gr <i>Sirloin beef steak 400 gr</i>	€ 20,00
Controfiletto Calabria Mia n'duja fagiolini e guanciale <i>Calabria Mia fillet steak with n'duja, pig cheek and green beans</i>	€ 20,00
Costoletta alla milanese con patatine <i>Milanese rib with chips</i>	€ 15,00

CONTORNI

Broccoli lessi <i>Steamed broccoli</i>	€ 4,00
Patate m'bacchiuse <i>Typical m'bacchiuse potatoes</i>	€ 5,00
Patate m'bacchiuse coi funghi porcini <i>Typical m'bacchiuse potatoes with Porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	€ 4,00
Zucchine a scapece <i>Zucchini</i>	€ 5,00

INSALATE

Insalata Greca <i>(iceberg, olive nere, cipolle rosse, cetrioli, pomodori pachino, origano, olio extrav., feta)</i>	€ 12,00
Insalata di pollo <i>(insalata mista iceberg, rucola. Olive, mais, pollo arrosto tagliato a julienne, scaglie di parmigiano)</i>	€ 15,00

DESSERT

<i>Fantasia del giorno</i> <i>Daily dessert selection</i>	€ 5,00
<i>Millefoglie</i> <i>Millefoglie</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta</i> <i>Panna cotta</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù</i> <i>Italian Tiramisù</i>	€ 5,00
<i>Frutta di stagione</i> <i>Seasonal fruits</i>	€ 5,00
<i>Crema brulè</i> <i>Crema brulè</i>	€ 5,00
<i>Torta di mele</i> <i>Apple cake</i>	€ 5,00
<i>Pere e cioccolato</i> <i>Pears and chocolate cake</i>	€ 5,00

GELATI

<i>Il tartufo al cioccolato di Pizzo</i> <i>Artisanal Pizzo village chocolate ice cream</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al limone di Pizzo</i> <i>Artisanal Pizzo village lemon ice cream</i>	€ 3,00
<i>Coppa gelato vari gusti</i> <i>Mix of ice creams</i>	€ 5,00



MENÙ PIZZERIA

ANTIPASTI

Antipasto di mare € 15,00

Affettato misto € 15,00

Polpette fritte € 10,00

Caprese € 10,00

Patatine fritte € 5,00

Pomodoro + cipolla € 5,00

Insalata verde € 4,00

PIZZE

Calabria Mia €10,00

Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Pecorino, Tartufo, 'Ndujia

Salmone €10,00

Ricotta, Mozzarella, Salmone Affumicato

Focaccina Nostrana €10,00

Pomodorini Freschi, Rucola, Bocconcini di Bufala, Prosciutto Crudo

D.o.c. €10,00

Mozzarella, Pomodorini Datterini, Bufala

Turnedos €11,00

Porcini, Scamorza, Salame Calabrese

Beautiful €10,00

Pomodoro, Rucola, Gamberetti, Grana, Stracciatella

Day After €10,00

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta Affumicata, Cipolla, Pecorino

Giulia €9,00

Crema Di Zucca, Mozzarella, Pancetta, Provola Affumicata

Calzone Farcito €9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ricotta, Grana

Quattro Stagioni € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive



Quattro Formaggi €9,00

Gorgonzola + Selezione Di Formaggi

Siciliana €9,00

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano, Grana, Basilico

Ortolana €9,00

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Ai Ferri, Peperoni, Verdura Di Stagione, Grana

Tropeana €8,00

Pomodoro, Tonno, Cipolle, Olive, Basilico, Grana, Origano, Mozzarella

Napoli €8,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

Margherita €7,00

Pomodoro, Mozzarella, Basilico

Completa €9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Salame, Funghi, Carciofi, Olive, Capperi, Acciughe

Pistacchiosa €10,00

Mozzarella, Mortadella, Pistacchio

DOLCI

Tiramisù € 5,00

Millefoglie € 5,00

Tartufo di pizzo € 5,00

BEVANDE

Birra nastro € 3,00

Birra corona € 4,00

Birra bjorne € 5,00

Birra Tennent's € 5,00

Birra artigianale € 6,00

Birra franziskaner € 5,00

Coca cola € 3,00

Fanta € 3,00

Sprite € 3,00

The € 3,00

Coperto € 1.5

