



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

DINNER

ANTIPASTI

Carpaccio di polpo locale su cavolo cappuccio marinato
all'aceto di mele, e cipolla rossa di Tropea in agrodolce

2-4-14

17 €

Tartare di podolica con uovo pochè, pecorino locale e frutto
del capperò

3-7

20 €

Tortino di zuccina verde del nostro orto con crema di ricotta
del territorio

1-3-7

13 €

✓

PRIMI PIATTI

Vellutata di carote e pomodorini del nostro orto con fiori di
zucca croccanti e crostini di pane tostato

1-4-7

10 €

Spaghettoni locali con pesce spada, pomodori secchi,
zucchine, pistacchi e pomodoro ciliegino

1-4-8

18 €

Gnocchi di patate rustiche con pesto di basilico, pomodoro e
pancetta croccante di suino nero

1-3-7-8

15 €

✓

APPETISERS

Octopus carpaccio over cabbage marinated in apple cider vinegar with sweet and sour Tropea red onions

2-4-14

17 €

Black pork prosciutto crudo with local buffalo burrata and crispy mixed greens

3-7

20 €

Garden zucchini tartlet with local ricotta cream

1-3-7

✓

13 €

FIRST COURSES

Cream of garden carrots and cherry tomatoes with crispy zucchini flowers and toasted crostini

1-4-7

10 €

✓

Local spaghettoni with swordfish, local sun-dried tomatoes and zucchini, and pistachio pesto

1-4-8

18 €

Rustic potato gnocchi with basil pesto, local tomatoes, and crispy black pork pancetta

1-3-7-8

15 €

SECONDI PIATTI

Involentino di spatola locale su vellutata di ciliegino rosso e giallo con patate silane e cipolla rossa al forno

1-4-7

20 €

Filetto di maialino nero silano su crosta di pane glassato alle erbe con patate e cipolla al forno

1

18 €

Parmigiana di melanzane con bufala locale su specchio di pomodoro rosso di Belmonte e basilico fritto



1-7-9

13 €

DESSERT

Profiteroles al cioccolato

1-3-7-8

6 €

Crema caramel

3-7



5 €

Coppa di gelato con fragole e amaretti

1-3-7-8

7 €

SECOND COURSES

Sila black pork piglet with herb-glazed bread crust, Sila potatoes, and baked onions

1-4-7

20 €

Local scabbardfish roulade over cream of red and yellow cherry tomatoes with Sila potatoes and baked red onions

1

18 €

Eggplant parmigiana with local buffalo mozzarella over a “mirror” of red Belmonte tomatoes and fried basil



1-7-9

13 €

DESSERT

Chocolate profiterole

1-3-7-8

6 €

Creme caramel

3-7



5 €

Gelato with strawberries and amaretto cookies

1-3-7-8

7 €

ALLERGENI

- 1 Glutine e derivati
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

DINNER

ANTIPASTI

Insalata di polpo, con crema di patata della Sila e cipolla rossa di Tropea in agro dolce

2-4-14

16 €

Vitello tonnato su letto di cetrioli del nostro orto, frutti di capperi selvatici e cubetti di pomodorini

3-4

13 €

Tortino di verdure del nostro orto con mozzarella di bufala locale (verdure, pane, uova, formaggio, mozzarella, olio evo, aromi)

1-3-7

13 €

✓

PRIMI PIATTI

Pappa tiepida di pomodoro di Belmonte con basilico e crostini di pane croccanti all'olio evo

1-7

11 €

Stroncatura calabrese con colatura di alici di Cetara, bottarga di rosso di tonnara, mollica tostata e pomodorino

1-4

18 €

Pacchero fresco alla carbonara con guanciale di suino nero della Sila e salvia croccante

1-3-7

14 €

✓

APPETISERS

Octopus salad with cream of Sila potatoes and sweet and sour Tropea red onions

2-4-14

16 €

Beef tartare with poached egg, local pecorino cheese and capers

3-4

13 €

Garden vegetable tartlet with buffalo mozzarella

1-3-7

✓

13 €

FIRST COURSES

Warm Belmonte red tomato soup with basil and crispy croutons flavoured with extra-virgin olive oil

1-7

✓

11 €

Calabrian stroncatura pasta with colatura di alici, local red tuna bottarga, toasted bread crumbs, and garden cherry tomatoes

1-4

18 €

Fresh paccheri carbonara with Sila black pork pancetta

1-3-7

14 €

SECONDI PIATTI

Filetto di pesce spada alla griglia con salsa all'olio di bergamotto e pomodoro gratinato

1-4-7

20 €

Capocollo di suino nero silano piastrato con catalogna saltata

16 €

Curry vegetariano con riso aromatico, ceci, zucchine e peperoni spadellati allo zenzero fresco

V

13 €

DESSERT

Coppa fragola, ricotta e biscotti

1-3-7

5 €

Cheesecake

1-3-7

6 €

Bignè craquelin

1-3-7-8

7 €

SECOND COURSES

Grilled swordfish fillet with bergamot oil sauce and San Marzano tomatoes au gratin

1-4-7

20 €

Grilled Sila black pork capocollo and chicory sauteed with garlic and extra-virgin olive oil

16 €

Vegetarian curry with aromatic rice, chickpeas, zucchini, and bell peppers stir-fried with fresh ginger

V

13 €

DESSERT

Strawberries, ricotta, and cookies

1-3-7

5 €

Cheesecake

1-3-7

6 €

Bignè craquelin

1-3-7-8

7 €

ALLERGENI

- 1 Glutine e derivati
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

DINNER

ANTIPASTI

Insalata di mare con Alici marinate al limone, pistilli di peperoncino di Calabria e finocchietto selvatico

2-4-9-14

16 €

Carpaccio di manzo su letto di ruchetta selvatica, caciocavallo silano e semi di sesamo nero

7-11

14 €

Caponatina di melanzane viola del nostro orto in agrodolce con capperi selvatici e olivette nostrane

✓

1-8

11 €

PRIMI PIATTI

Vellutata di patate e cipolla rossa di Tropea aromatizzata allo zenzero e crostini di pane

✓

1-7-9

12 €

Maccaroni alla norma con scaglie di pecorino invecchiato del Monte Poro e ricotta crotonese affumicata

1-7-9

13 €

Scialatielli freschi con spatola locale e dadolata di zucchina verde

1-4

14 €

APPETISERS

Lemon-marinated anchovies, Calabrian red chilli pepper
pistils, and wild fennel

2-4-9-14

16 €

Beef carpaccio over wild rocket, Sila caciocavallo cheese
flakes, and toasted black sesame seeds

7-11

14 €

Caponata of sweet and sour purple eggplant from our garden
with wild capers and our own olives

✓

1-8

11 €

FIRST COURSES

Cream of potatoes and ginger-flavoured Tropea red onions
with bread croutons

✓

1-7-9

12 €

Maccheroni alla norma with flakes of local Pecorino and
smoked Ricotta

1-7-9

13 €

Scialatielli pasta with scabbardfish and diced sweet yellow
squash from our garden

1-4

14 €

SECONDI PIATTI

Medaglione di tonno rosso grigliato con salsa di cipolla rossa,
peperone del nostro orto, e patate silane agli aromi marini

4

22 €

Straccetti di controfiletto di manzo con rughetta selvatica,
scaglie di caciocavallo e broccoletti freschi padellati
all'acciuga

4-7

18 €

Cicoria di campo ripassata in padella e fagioli stufati con
bruschetta di pane croccante

✓

13 €

DESSERT

Panna cotta con composta di fragole

1-7

6 €

Cannolo siciliano con ricotta di pecora locale

1-3-7

5 €

Semifreddo al bacio con colata di cioccolato alla liquirizia

1-3-7-8

7 €

SECOND COURSES

Grilled red tuna medallions with Tropea red onion sauce, garden bell peppers, and Sila potatoes fragranced with sea herbs

4

22 €

Beef sirloin strips with wild rocket, Sila caciocavallo cheese flakes, and fresh broccoli with red anchovies

4-7

18 €

Pan-seared field chicory and stewed beans with crusty bread bruschetta

✓

13 €

DESSERT

Panna cotta with strawberry compote

1-7

6 €

Sicilian cannoli with sheep ricotta

1-3-7

5 €

“Kiss” semifreddo drizzled with licorice-flavoured chocolate

1-3-7-8

7 €

ALLERGENI

- 1 Glutine e derivati
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

DINNER

ANTIPASTI

Sauté di cozze con crostini di pane fatto in casa croccante

1-4-14

14 €

Roast beef di manzo con insalata di cavolo croccante,
champignon e riccioli di pecorino al bergamotto di Calabria

7

18 €

Mini parmigiana di zucchine del nostro orto con pecorino
locale, chips di cipolla fritta e gocce di pomodoro rosso di
Belmonte

✓

1-3-7-8

12 €

PRIMI PIATTI

Scialatelli freschi in salsa crudaiola e zucchine croccanti alla
menta

1-3-7-8

12 €

Panciotti di pesce spada e lime su crema di cipolla rossa di
Tropea e 'nduja di Spilinga

1-3-4

17 €

Vellutata tiepida di fave e piselli con dadolata di peperoncini
leggermente piccanti padellati e crostini di pane

✓

1-7

13 €

APPETISERS

Spicy mussel sauté with homemade bread crostini

1-4-14

14 €

Roast beef with crispy kale salad, champignon mushrooms,
and Calabrian bergamot-flavoured pecorino

7

18 €

Mini zucchini parmigiana with local pecorino, fried onion
chips, and Belmonte red tomato drops

✓

1-3-7-8

12 €

FIRST COURSES

Fresh scialatielli pasta in tomato crudaiola sauce with crispy
mint zucchini

1-3-7-8

12 €

Local spaghettoni with mixed seafood

1-3-4

17 €

Warm cream of fava beans and peas with sautéed mild chilli
peppers

✓

1-7

13 €

SECONDI PIATTI

Guancette di manzo stufate al vino Cirò rosso accompagnati
da riso aromatico di Sibari saltato alle verdure del nostro orto

1-9

22 €

Frittura del pescato del giorno con verdure croccanti
(su disponibilità)

1-2-3-4-7-14

20 €

Melanzana viola ripiena su vellutata di pomodoro rosso di
Belmonte e basilico fritto

✓

1-3-7

15 €

DESSERT

Tiramisù dello chef

1-3-7

6 €

Tartelletta con crema pasticcera e frutta fresca

1-3-7

6 €

Panna cotta alle fragole

7

6 €

SECOND COURSES

Beef cheeks stewed in Cirò red wine with Sibari rice sautéed with garden vegetables

1-9

22 €

Fried catch of the day (depending on availability) with crispy vegetables

1-2-3-4-7-14

20 €

Purple garden eggplant stuffed with cream of Belmonte tomatoes and fried basil

1-3-7

15 €

✓

DESSERT

Chef's tiramisù

1-3-7

6 €

Fresh fruit and cream tartlet

1-3-7

6 €

Red fruit panna cotta

7

6 €

ALLERGENI

- 1 Glutine e derivati
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

DINNER

ANTIPASTI

Cubi di tonno rosso, scottati alle erbe aromatiche con gazpacho di peperoni e cipolla rossa caramellata

4

16 €

Prosciutto di nero silano, e burratina di bufala locale su letto di misticanza croccante

7

13 €

Verdure del nostro orto grigliate, cipolla rossa gratinata in agrodolce e ricottina di pecora dell'altopiano del Monte Poro

1-3-7

✓

11 €

PRIMI PIATTI

Zuppetta d'orzo perlato, porcini della Sila e crostini di pane dorato

1-9

12 €

Linguine alle vongole veraci e pomodorino pachino del nostro orto

1-2-4-14

17 €

Pacchero fresco con ragù bianco, cipolla, vino Cirò rosso, preparato nella terracotta

1-9

16 €

✓

APPETISERS

Herb-seared red tuna cubes with bell pepper gazpacho and caramelised red onions

4

16 €

Vitello tonnato over garden cucumbers, wild capers, and diced cherry tomatoes

7

13 €

Grilled garden vegetables, sweet and sour red onions au gratin, and local sheep ricotta

1-3-7

11 €

✓

FIRST COURSES

Pearl barley soup, Sila porcini mushrooms and toasted croutons

1-9

12 €

Linguine with clams and cherry tomatoes from our garden

1-2-4-14

17 €

Fresh paccheri pasta with terracotta-stewed lamb ragu and Cirò red wine

1-9

16 €

✓

SECONDI PIATTI

Filetto di ombrina al cartoccio con pomodorini, olivette nostrane e melanzane a funghetto alla menta

4

25 €

Bocconcini di manzo podolico cotti alla birra artigianale, cipolla, polvere di peperoncino dolce, con riso aromatico della sibarite allo zafferano

1

21 €

Frittata di uova biologiche con cipolla, scamorza affumicata del Monte Poro, melanzane a funghetto alla menta

Y

1-2-4-14

13 €

DESSERT

Mille foglie scomposta con crema chantilly

1-3-7

5 €

Sbriciolata alla nutella e gelato

1-3-7

7 €

Crema Catalana

3-7

5 €

SECOND COURSES

Foil-baked croaker fish fillet with garden pachino tomatoes, our olives, and eggplant and mushrooms flavoured with mint

4

25 €

Beef cooked with craft beer, onions, sweet chilli powder, and saffron Sibarite rice

1

21 €

Organic egg frittata with DOP onions and smoked local scamorza cheese

1-2-4-14

Y

13 €

DESSERT

Deconstructed mille-feuille with chantilly cream

1-3-7

5 €

Nutella crumble with gelato

1-3-7

7 €

Crema Catalana

3-7

5 €

ALLERGENI

- 1 Glutine e derivati
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

