

Antipasti

Calamaro cotto a bassa temperatura su spuma di patate viola, datterino confit e carciofi croccanti

€ 22,00

Polpo con salsa di ceci e fondo bruno di calamari al balsamico

€ 25,00

Gambero rosso al vapore con puntarelle, colatura di alici di Cetara e pane profumato

€ 28,00

Tartare di manzo in biscotto al rosmarino con salsa di parmigiano stagionato e peperoni alla menta

€ 22,00

*Il nostro crudo di mare **

€ 30,00

Caviare Imperiale (10 g)

€ 30,00

Ostriche "Gillardeau"

€ 7,00 cad.

Jamon serrano al coltello pesto di rucola e mozzarella panata

€ 22,00

Primi

*Fusilloni monograno con salsa di melanzana bruciata
e pescespada*

€ 22,00

Tagliolino all'uovo, gambero rosa e tartufo bianco

€ 35,00

*Riso Carnaroli della piana di Sibari ai sette pepi con
riduzione di brodo di buccia di patate e scampi*

€ 30,00

*Foglio di ravioli al dentice su fondo bruno di vitello e
caviale*

€ 30,00

Chiocciole al nero di seppia in zuppa di cernia

€ 25,00

*Tortello di patate ripieno di bufala e basilico con
pesto di zucchine*

€ 22,00

Secondi

*Filetto di cernia in guazzetto ai tre pomodori, uvetta,
pinoli e olive verdi*

€ 25,00

Seppia scottata, cremoso al nero e acqua di provola

€ 25,00

*Trancio di ricciola in crosta di pane al timo
in zuppetta di zucca*

€ 28,00

*Filetto di podolica, radicchio ripassato e
ristretto di gaglioppo*

€ 28,00

*Gamberone scottato al basilico, salsa tiepida di
mozzarella e aria di pomodoro*

€ 30,00

*Bianco di merluzzo d'amo rosolato all'aneto, sale alle
nocciole, gel di mandarino e cime di rapa*

€ 25,00

Piatti di mezzo

*Involtini di melanzana con ricotta di
pecora profumati al basilico*

€ 10,00

*Bietola ammollicata, capperi, pomodori
e olive taggiasche*

€ 10,00

*Parmigiana di zucca gialla con
mozzarella di bufala*

€ 12,00

La selezione dello Chef

*Gambero rosso al vapore con puntarelle,
colatura di alici di Cetara e pane profumato*

*Polpo con salsa di ceci e fondo bruno di
calamari al balsamico*

*Fusilloni monograno con salsa di melanzana
bruciata e pescespada*

*Riso Carnaroli della piana di Sibari ai sette
pepi con riduzione di brodo di buccia di patate
e scampi*

*Filetto di cernia in guazzetto ai tre pomodori,
uvetta, pinoli e olive verdi*

Sorbetto al bergamotto

Bavarese alla vaniglia e salsa ai frutti rossi

€100 a persona

Menu del Porto

*Cannolo di verza in farcia di calamari su
acqua di sedano*

*Tortino di ricotta del poro gratinato con
salsa di datterino arrosto*

*Spaghetti monograno con fiorecenza di
broccoli e cozze*

*Chicche di patate con verdure dell'orto e
guanciaie*

Ricciola con finocchio e liquirizia

*Pancetta di maialino cotta a bassa
temperatura e marmellata di cipolle rosse
di Tropea IGP*

Sorbetto al cedro

Coperto Euro 3,00

Una portata e sorbetto € 25,00

Due portate e sorbetto € 40,00

Tre portate e sorbetto € 60,00