

## Antipasti / STARTERS

**Delizie\* croccanti artigianali (panzerotti, polpette, pittule, polpette vegetariane)**  
Crispy traditional delights\*

8

**Bruschette di pane con cipolla rossa di Tropea caramellata e fiore di capperi**  
Grilled bread with red onion of Tropea

8

 **Verdure di stagione grigliate**  
Seasonal grilled vegetables

7

**Purè di fave e cicorie con crostini di pane fritto**  
Mushy fava beans and chicory with fried bread

9

**Polpette al sugo di nonna Marisa**  
Meatballs with grandmother's sauce

9

**Baccalà\* croccante aromatizzato al timo fresco del nostro orto con cipolla rossa di Tropea caramellata**  
Crispy salted codfish\* with fresh thyme and red onion of Tropea

9

**Flan alle rape con crema di Parmigiano**  
Turpin flan with parmesan cheese cream

9

**SELEZIONE DI ANTIPASTI (consigliata per due persone):**

**Delizie\* croccanti, Verdure di stagione grigliate, Peperoni arrostiti con menta fresca, Bruschetta di pane con cipolla rossa di Tropea caramellata, Polpette al sugo di nonna Marisa, Burratina affumicata del caseificio Barone**  
SELECTION OF APPETIZERS (recommended for two people):  
Crispy traditional delights, Seasonal grilled vegetable, Roasted peppers with mint, Grilled bread with red onion of Tropea, Meatballs with grandmother's sauce, Smoked "burrata" cheese

24

## Primi / FIRST COURSE

 **Tutti i condimenti possono essere serviti con pasta gluten free** / All the sauces can be served with gluten free pasta

**Minchiareddhi al sugo di pomodoro fresco, basilico e burrata**  
Traditional pasta with fresh tomato sauce, basil and fresh typical cheese

14

**Orecchiette al sugo con polpette +**  
Traditional pasta with tomato and meatball +

14

**Sagne n'cannulate al sugo con pezzetti di cavallo +**  
Handmade twisted pasta with rich tomato sauce and bits of horse +

14

**Orecchiette con cime di rapa\*, pane croccante aromatizzato e fili di peperoncino essiccato**  
Traditional pasta with turpin\* tops, flavored breadcrumbs and dried chili peppers

12

**Verdura e frutta di provenienza locale** / Locally grown fruits and vegetables

**Ciceri e tria**  
Tipica pasta with chickpeas

12

**Maritati alla mediterranea con dadolata di pesce spada\*, melanzane e pomodoro fresco**  
Typical pasta with Mediterranean sauce with diced swordfish\*, eggplant and fresh tomato

16

+ **In alternativa minchiareddhi o sagne n'cannulate** / Alternative pasta available

## Secondi / SECOND COURSE

**Grigliata mista di carne**  
(1 capocollo, 1 salsiccia, 2 bombette, 1 petto di pollo, 1 bombetta con foglia di mandarino)  
Mixed grilled meats

16

**Gnummareddhi alla brace**  
Lamb swetbread rolls in a charcoal grill

13

**Pezzetti di cavallo alla pignata di nonna Patrizia - dal 1960**  
Horse meat chunks cooked with tomato sauce and laurel bay leaves

14

**Sovracoscia di pollo con panatura aromatica e patate al forno**  
Flavored breading chicken thighs with baked potatoes

13


**Bombette di pesce spada\* con cuore di scamorza affumicata e vellutata di patate allo zafferano**  
Bomblets of swordfish\* with smoked "scamorza" cheese and saffron mashed potatoes

16


## Contorni / SIDE DISHES

 **Verdure di stagione grigliate** - Seasonal grilled vegetable

7

 **Cicorie ripassate in padella** - Pan fried chicory

4

 **Rape\* ripassate in padella** - Pan fried turpin\* tops

4

**Patate al forno** - Baked potatoes

5

**Patate fritte maxi** - French fries

5

 **Insalata mista** - Mixed salad

4

## Dessert

**Frutta di stagione** - Seasonal fruit

5

**Spumone artigianale** - Homemade ice cream

5

**Mousse al cioccolato** - Chocolate mousse •

5

**Panna cotta con coulisse ai frutti di bosco** - "Panna cotta" with coulisse of berries •

5

**Semifreddo alla Cupeta e caramello** - Semifreddo with "Cupeta" and caramel ••

6

**Dolce del giorno** - Dessert of the day

5

• **Ricetta della Chef** / Recipe from our Chef | •• **Specialità della Chef** / Specialty of our Chef

 **Gluten free**

**Coperto** / Cover charge

2