

Antipasti - Appetizers

- Cecina con polpo e zucchine
Chickpeas flat bread with octopus and courgette
- Salmonе marinato agli agrumi
Sour salmon, marinated in citrus fruit
- Tonno di coniglio con sott'aceti caserecci
Rabbit tuna with homemade vegetables in vinegar
- Tartare di ricciola e finocchi
Amberjack and fennel tartare

Primi Piatti - First Courses

- Gnocchetti di pane integrale con pomodori San Marzano e polpo
Whole bread little gnocchi with San Marzano tomatoes and octopus
- Cavatelli fatti in casa con ragù bianco di pesce
Homemade "cavatelli" (pasta) with a fish white ragout
- Lasagnetta di ceci con verdure e caciocavallo
Chickpea flour lasagna with vegetables and caciocavallo cheese
- Zuppetta di porcini, patate e gamberi
Light boletus, potatoes and shrimps soup

Secondi piatti - Second Courses

- Orata tiepida con cipolle di Tropea
Lukewarm gilt-head sea brem with Tropea Onions
- Roast beef freddo con maionese di peperoni e capperi
Cold roast beef with a mayonnaise of peppers and capers
- Calamari saltati con funghi porcini
Sauté shrimps with boletus
- Spigola arrosto con caponata
Roasted sea brass with caponata (mixed vegetables)

Dolci - Desserts

- Torta soffice di farina di riso ai frutti di bosco e crema inglese
Soft rice flour pie with wild berries and an English cream
- Sorbetto di melone bianco e corbezzolo
White melon and strawberry tree fruit sorbet
- Cheesecake arancia e cioccolato
Orange and chocolate cheesecake
- Frolla di albicocca e mandorle
Butter cake with apricot and almonds