

I primi

Fusilloni, 'nduja, pecorino e ricci di mare	22
Stroncatura, noci e nocciole	22
Cavatelli, calamaretti, pinoli, mozzarella e alghe	22
Riso, sedano rapa, vermut, pancetta di maiale e capperi	20
Tortelli di "pasta china"	22



I secondi

Merluzzo, bieta, mandorla, aglio e agrumi	30
Cernia "under the skin" lardo, tartufo e topinambur	33
Punte di maiale, mela verde, ostrica e cime di rapa	28
Anatra, olive, acciuga e salsa verde	32

I menu degustazione

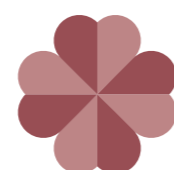
Per me – otto portate	90
Per te – sei portate	70
Per lei – quattro portate	55

Abbinamento vini

Vini al calice – n°4	25
Vini al calice – n°6	35

I formaggi

Selezione di formaggi Calabresi	15
---------------------------------	----



I menu degustazione serviti a tutti i commensali presenti al tavolo