

- *MENU CALABRESE*

- *Per cominciare / Till att börja med*

- *Tipicità Calabresi di salumi e verdure - 195:-
Entrefat med typiska charkuterier och inlagda grönsaker
från regionen*
- *Impepata di cozze (1/2 porzione o porzione intera) 125:- / 185:-
Vinkokta färska blåmusslor med tomat och chili (kan fås som helportion)*
- *Cipuddata di Tropea – 119:-
Rödlökssoppa med kungen av lökarna: Den röda från Tropea, serverad med pecorinogratinerat bröd
toppad med hack av persilja och rödräkor*

Primi

- *Fileja alla Nduja di Spilinga e crema di ceci e pecorino – 185:-
Tvinnad pasta med, tomat, bredbara salamin Nduja från Spilinga och toppad med pecorino och
kikärtscreme*
- *Tagliatelle Silane al vino “ca' muddhica”, cozze e gamberoni – 219:-
Rödvinstagliatelle från Sila, med färska blåmusslor, rödräkor och brödhack stekt i olivolja
tillsammans med persilja och lite vitlök*
- *Maccheroni Calabresi alla Provola Silana, pomodoro fresco e dadolata di melanzane – 175:-
Kort tubpasta med Provolaost från Silo, färskskållad tomat och fräst auberginpytt*

Secondi

- *Tonno alla griglia, pomodorini, spinacini ed emulsione di limone e olio – 275:-
Grillad tonfisk, confiterade småtomater, babyspenat och emulsion på citron och högklassig olivolja*
- *Stinco di maialino e olive nere al forno e patate arrostate – 235:-
Vittvinsbräserverade spädgrislägg med ugnsbakade svarta oliver och ugnsröstad potatis*
- *Arrosto di agnello alle erbe – 329:-
Helstekt ytterfilet av örtmarinerat lamm, rosmarinsky och rotfrukter*

Per finire

- *Pannacotta alla liquirizia con lamponi – 89:-
Den klassiska desserten i Calabresisk tappning gjord på världens bästa lakrits*
- *Tartufo di Pizzo – 45:-/kula
Calabresisk gelato när den är som bäst! Hasselnötsglass med smält choklad och
cacao*

*Dolci di crema di prugne con nocemoschia, zenzero, cannella e gelato alla vaniglia – 98:-
Plommonkrämskaka med muscotnöt, ingefära, kanel och vaniljglass*