



MENU' 2024

RAFFINATI SAPORI MEDITERRANEI

Cucina a Vista

scarica l'app



I CRUDI DI MARE

Battuta di tonno rosso

Battuta di *tonno rosso con cipolla rossa di Tropea IGP cruda e frutto del capperò / € 18

Tartare di Gambero al bergamotto

Tartare di *gambero rosso con essenza di bergamotto e grani di pepe rosa/€ 22

Crudi del nostro mare

*scampi, *gamberi, ostriche, fasolari, battuto di tonno, tartare di *gambero e frutta fresca / € 32

Selezione di Crostacei

Selezione di *crostacei / € 70

Plateau di Ostriche

Ostriche in bellavista, salsa "mignonette" con cipolla di Tropea, e burro salato echiré / € 70

Plateau Royal

Crudi in bella vista, *scampi, *gamberi, ostriche, fasolari, tartare di *gamberi, battuto di tonno, frutta e salse / € 90

I CRUDI DI TERRA

Carpaccio di Cube Roll al tartufo

Carpaccio di Cube Roll, olio al tartufo e ricotta salata affumicata e sale Blu di Persia / € 22

La carne a Tartare

Carne bovina al naturale tagliata al coltello accompagnata da salse e condimenti e aromi (cipolla, prezzemolo, salse e distillati) / € 24

Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco (*) sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
Gli alimenti con due asterischi (**) possono essere surgelati o congelati surgelati

ANTIPASTI

3 Nodi Degustazione

Tocchetti di **pesce abbinati a sapori del territorio in diverse cotture e consistenze.
Aromi freschi e contrasti da scoprire (by chef Alfredo Rizzo) / € 25

Baccalà in crosta

**Baccalà in crosta dorata con maionese alla menta e
crumble di olive nere e cipolla rossa caramellata / € 20

Polpo su vellutata

*Polpo cotto a bassa temperatura
su crema di patate silane mantecata al Pecorino / € 22

Il Fiore di Tropea

Cipolla scottata con ripieno
di verdure di stagione / € 18

Il Tagliere di Calabria

'Nduja, lardo calabrese, capocollo, guanciaie, crudo di maialino nero,
Pecorino di Monte Poro DOP, Caprino, Cipolla caramellata piccante
e confettura di nostra produzione / € 20

PRIMI

La "Struncatura"

Struncatura di Gioia Tauro con fiore di cappero, acciughe, olive nere, pomodori secco, 'Nduja di Spilinga, mollica abbrustolita aromatizzata all'aglio e peperoncino, pomodoro / € 18

Pasta Gambero Rosso

Pasta fresca, *Gambero rosso di Capo vaticano, liquirizia di Rossano e mandorle / € 20

Nero di seppia

Tagliolini al nero di seppia con crema di datterino giallo, **polpa di riccio di mare e tartare di *gambero / € 20

Paccheri agli scampi

Paccheri bianchi agli **scampi, mantecati al porro e menta con pomodorini confit e granella di pistacchio / € 22

Tagliolino all'astice

Pasta fresca all'astice e pomodorini freschi / € 30

Spaghetti cipolla e pancetta

Spaghetti con Cipolla di Tropea e croccante di guanciaie sfumato al vino rosso / € 16

Fileja Calabrese

Pasta fresca con **pesto di cicoria selvatica, fritto di verdure di stagione, scaglie di pecorino di Monte Poro dop stagionato e glassa di n'duja / € 18

SECONDI DI PESCE

Frittura di Paranza

Frittura di *pesci di paranza con **calamari e *gamberi / € 22

Darna di Ombrina

Darna di Ombrina boccaodoro
su crema di peperone dolce arrostito e lime / € 22

Tris di Tonno rosso

Filetti di *Tonno panati con granelle di sesamo, pistacchi e nocciole
con contorno di cipolla rossa di Tropea caramellata IGP / € 24

Pesce del Mediterraneo alla griglia

* Pesce misto alla griglia con contorno di insalata mista / € 26

La nostra Catalana

Piatto unico in bellavista di *crostacei, frutta e verdura fresche
disponibilità limitata (consigliata per minimo 2 persone) / € 90

Pescato del giorno

Pesce intero secondo disponibilità
cotto al forno con contorno di patate, pomodorini e olive / da € 8/hg.

PIATTI SPECIALI*

Zuppa Meridiana

Zuppa di pesce locale, pomodorini, erbe aromatiche e crostini di pane
(su prenotazione, minimo 2 Pax.) / € 22 a persona

Pesce al Sale

Pesce di taglia al sale con erbe aromatiche e salse
(su prenotazione, minimo 4 Pax.) / da € 8/hg.

Per una buona riuscita del servizio, i piatti speciali,
sono da intendersi per l'intero tavolo.

SECONDI DI CARNE

Tagliata al tartufo

Tagliata di Cube Roll con lamelle di Tartufo / € 20

Filetto in crosta di Tropea

Filetto di manzo in crosta di cipolla rossa di Tropea IGP con riduzione di "Magliocco canino" e giardinetto di stagione / € 25

CONTORNI

Cipolla caramellata piccante

Cipolla Rossa di Tropea caramellata con peperoncino piccante e crostini di pane / € 6

Patate silane arrosto

Patate Silane al forno aromatizzate alle erbe selvatiche / € 6

Verdure grigliate di Stagione

Melanzane, zucchine, peperoni e cipolla rossa di Tropea / € 6

Giardinetto di verdure

Caponata di verdure con peperoni, carote, melanzane, zucchine, e cipolla rossa di Tropea / € 7

I DOLCI

Tartufo di Pizzo

Ai gusti di nocciola e cioccolato / pistacchio € 6

Tiramisù

Dolce tradizionale a base di crema di mascarpone, savoiardi e caffè / € 6

Semifreddo al bergamotto

Semifreddo al bergamotto con salsa alle fragole macerate con anice stellato / € 7

Mousse ai 3 cioccolati

Mousse ai 3 cioccolati con pan di Spagna alla liquirizia e menta / € 8

Coperto € 2,50

Il Coperto comprende il pane e l'igiene di tovagliato e posate
(per la vostra sicurezza usiamo prodotti sanificanti e igienizzanti certificati)

Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco (*) sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
Gli alimenti con due asterischi (**) possono essere surgelati o congelati surgelati

ALLERGENI

1	Glutine	3 Nodi Degustazione, La "Struncatura", Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Fileja Calabrese, Frittura di Paranza, Zuppa Meridiana, Filetto Vino & Cipolla
2	Crostacei e derivati	3 Nodi Degustazione, Tartare di Gambero al bergamotto, Crudi del nostro mare, Selezione di Crostacei, Plateau Royal, Pasta Gambero Rosso, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Frittura di Paranza, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, La nostra Catalana, Zuppa Meridiana
3	Uova e derivati	3 Nodi Degustazione, Baccalà in costa, Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Fileja Calabrese Pesce al Sale, Tiramisù, Semifreddo al bergamotto, Mousse ai 3 cioccolati
4	Pesce e derivati	3 Nodi Degustazione, Battuta di tonno rosso, Tagliata di tonno rosso, Crudi del nostro mare, Plateau Royal, Polpo su vellutata, Baccalà in crosta, La "Struncatura", Nero di seppia, Frittura di Paranza, Darna di Ombrina, Tris di Tonno rosso, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, La nostra Catalana, Pescato del giorno, Zuppa Meridiana, Pesce al Sale
5	Arachidi e derivati	3 Nodi Degustazione
6	Soia e derivati	3 Nodi Degustazione, Pesce al Sale
7	Latte e derivati	3 Nodi Degustazione, Polpo su vellutata, Il Tagliere di Calabria, Fileja Calabrese, Carpaccio di Cube Roll al tartufo, Tagliata ai frutti di bosco, Filetto Vino & Cipolla, Tiramisù, Semifreddo al bergamotto, Tartufo di Pizzo
8	Frutta a guscio e derivati	3 Nodi Degustazione, Pasta Gambero Rosso, Paccheri agli scampi, Tris di Tonno rosso
9	Sedano e derivati	3 Nodi Degustazione, Baccalà in crosta, Il fiore di Tropea La "Struncatura", Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Frittura di Paranza, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, Fritto & Grigliato, La nostra Catalana, Pescato del giorno, Zuppa Meridiana, Tagliata ai frutti di bosco, Filetto Vino & Cipolla
10	Senape e derivati	3 Nodi Degustazione
11	Semi di sesamo e derivati	3 Nodi Degustazione, Tris di Tonno rosso
12	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l	3 Nodi Degustazione, Il tagliere di Calabria, tagliata ai frutti di bosco, filetto vino & cipolla
13	Lupino e derivati	3 Nodi Degustazione
14	Molluschi e derivati	3 Nodi Degustazione, Crudi del nostro mare, Selezione di Ostriche, Plateau Royal, La nostra Catalana, Zuppa Meridiana