

## Per Incominciare

Tartare di Podolica

Carciofo in olio cottura  
*e carne podolica salata.*

Insalatina Invernale  
*sfilaccetti di carne.*

Patate silane IGP alla brace  
*spuma di fonduta, crema di tuorlo e tartufo.*

La tradizione  
*salami di nero di Calabria a coltello e formaggi freschi dei pascoli silani.*

## Le Minestre

Minestra di Grano Rosia (*grano biologico prodotto in Calabria*)  
*crema di manioca e ortaggi.*

Verza, patate e carne salata

## Le Paste e i Risotti

Tagliatella al ragù bianco d'anatra

Ravioloni di porcini al tartufo (dal 1988)

Malfatti di grano Saraceno  
*broccoli e limone candito.*

Ferretti al ragù di vitello podolico  
*e neve di ricotta affumicata.*

Tortelli di "Provatura di Soppressata"  
*all'anice silano.*

Risotto "Tentazione Calabria"  
*acquerello il riso in risotto agrumi e liquirizia.*

## Le Pietanze

Controfiletto di Vitello Podolico  
*broccoletto all'aceto, cipollotto e carota caramellata.*

Suino Nero di Calabria  
*costina alla brace, pancetta caramellata, patata e verza.*

**L'Agnello**  
*costicciola, roll d'agnello e cimette di rapa.*

**L'Anatra**  
*coscia farcita, petto glassato, salsa teriyaki e spinacini al limone.*

**Sincerità**  
*piatto di verdure invernale.*

## I Formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati  
*con chutney di miele.*

## I Dolci

Gelato di fichi  
*ricordo di una scirubetta.*

Crema di ricotta  
*croccante di mandorla al sesamo e miele caldo di castagno.*

Tortina di cioccolato  
*su crema di cachi.*

Crema Chantilly  
*fragole confit e foglie di millefoglie.*

Clementine e Cioccolato