

Per Incominciare

<i>Uova Asparagi e Morchelle</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Girello Di Podolica Salsa All'acciuga e Puntarelle.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>Fritto di verdure Primavera e Baccalà.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>La tradizione: formaggi e salami.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>

Le Paste e i Risotti

<i>Risotto asparagi e Morchelle.....</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Tagliatella all'uovo e orto di primavera.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>
<i>Ravioloni di porcini al tartufo.....</i>	<i>euro</i>	<i>18</i>
<i>Maccheroni al sugo di capretto.....</i>	<i>euro</i>	<i>16</i>

Le carni e I Contorni

Nero di Calabria

Filetto, patate olio e timo e salsa alla liquirizia.....	euro	22
Controfiletto di poldoica alla brace e radicchio tosto.....	euro	25
Polletto marinato agli agrumi e patate.....	euro	22
Caciocavallo arrosto e cipolla alla brace.....	euro	15

I Dolci

Millefoglie	euro	8
Crema di ricotta.....	euro	8
Torta caprese e salsa al Cioccolato	euro	8
Le Scirubette: miele di fichi, arancia o caffè.....	euro	5
Tiratisù.....	euro	8