

Piccole entrate

Pizza frita, pomodoro San Marzano, ricotta e origano fresco
Fried pizza, "San Marzano" tomato,
"ricotta" fresh cheese by Rosola and fresh oregano
euro 8

Zuppetta di pomodoro, acciughe del Mediterraneo
e granita al basilico

Tomato soup, Mediterranean anchovies and basil "granita"
euro 8

Carpaccio di spada, lime, melone e piccolo gin tonic
Swordfish "carpaccio", lime, melon and small gin tonic
euro 10

Primi piatti

Chitarrina aglio, olio e peperoncino con fiori di zucca
e zucchine novelle su pesto genovese
Chitarrina pasta with garlic, EVO oil and chili pepper
with courgette flowers and spring zucchini on basil "pesto"
euro 10

Maccheroncini, melanzane,
pomodoro fresco & secco e burrata
"Maltagliati" whole pasta, eggplant, fresh & dried tomato
and "burrata" cheese
euro 10

Orecchiette di grano duro, cozze,
rucola selvatica e pomodorini al forno
"Orecchiette" pasta, mussels,
wild rocket and baked baby tomatoes
euro 12

*La pasta dei nostri primi è fatta da noi
Pasta is home-made*

Piatti principali

Falafel, salsa tzatziki, insalata di anguria, feta,
olive e cipolla Tropea
*Falafel, tzatziki sauce, watermelon salad, feta cheese,
olives and Tropea red onion*
euro 12

Gamberi alla catalana con verdure croccanti
Catalan-style shrimps with crisp vegetables
euro 16

Polpo arrosto, ciambotta e soia gialla
Roasted octopus, stewed vegetables and yellow soy
euro 14

"Twin-Burger" del mese:
Hamburger, fiordilatte, zucchine alla mentuccia,
patate con la buccia condite con sale al curry
Per il nostro hamburger il pane con i semi viene fatto in casa
Hamburger, "mozzarella", mint zucchini,
baked potatoes with peel and curry salt
Bread with seeds is home-made
euro 14

Tartara di manzo - condimento classico,
chips di patate e cipolla di Tropea
Beef tartare - classical dressing,
Chips and *Tropea* red onion
euro 14

Piatto di formaggi oppure di salumi
Cheese dish or cured meat dish
euro 12