

VILLA EIRENE



La nostra cucina nasce dal territorio che ci circonda: il pesce del nostro mare e le verdure del nostro orto, raccolte ogni giorno. Cerchiamo la materia prima più vicina e più viva, dal nostro mare e dalle nostre campagne, e la portiamo in tavola con semplicità e rispetto.

RICADI · CALABRIA

— ANTIPASTI —

ROLLÉ D'ALICI

Dal cuore di pesce fresco, su vellutata di pomodorini e olio al basilico.

16

(1, 3, 4)

MOSCARDINI ALLA MEDITERRANEA

In salsa di pomodoro e olive taggiasche, con crostoni di pane casereccio a fianco.

19

(1, 14)

FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO (cinque pezzi)

Raccolti nel nostro orto, ripieni di ricotta e acciughe e cotti al forno.

16

(4, 7)

FRITTURA DI PARANZA

Pescato minuto fritto al momento, con la nostra maionese al lime.

18

(1, 3, 4)

— CRUDI DI MARE —

La nostra selezione di crudo segue la disponibilità del giorno ed è preparata al momento.

Il pesce destinato al consumo crudo è preventivamente abbattuto.

GRAND PLATEAU ROYALE (ideale per due persone)

Tartare di tonno, scampi, gambero rosso, ostriche, sashimi di ricciola e tagliatella di seppia.

80

(2, 4, 14)

PLATEAU DI CROSTACEI

Scampi porcupine e gambero rosso.

25

(2)

TRIS DI TARTARE

Tonno, ricciola e gambero rosso.

19

(2, 4)

GAMBERO ROSSO LOCALE

prima selezione

11 / etto

(2)

SCAMPI PORCUPINE *prima selezione*

9,5 / etto

(2)

— PRIMI —

SPAGHETTO ALLE ALICI

Con mollica croccante aromatizzata.

18

(1, 4)

PANCIOTTI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERO

Su vellutata di pomodorini e crema di zucchine del nostro orto.

19

(1, 2, 3, 14)

CALAMARATA ALLA RANA PESCATRICE

Ai profumi mediterranei.

20

(1, 4)

— SECONDI —

TENTACOLO DI POLPO

In doppia cottura, su tris di patate — gialla, americana e viola — e maionese all'aglio.

18

(3, 14)

TURBANTE DI SPIGOLA

Al forno, con zucchine e carote marinate.

19

(4)

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO

Appena scottata e affettata, su un letto di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP in agrodolce.

20

(4)

— DALLA PESCHERIA —

*il pescato del giorno secondo disponibilità, cucinato a vostra scelta:
al forno · in guazzetto*

PESCATO LOCALE FRESCO

in base alla disponibilità

7,5 / etto

(4)

— DESSERT —

LIMONE E CHANTILLY

Tartelletta croccante, crema chantilly al limone e frutta fresca.

8

(1, 3, 7)

TIRAMISÙ SCOMPOSTO

Composto al tavolo.

7

(1, 3, 7)

— SERVIZIO —

ACQUA CALABRIA NATURALE

3

ACQUA CALABRIA FRIZZANTE

3

COPERTO

2,50

— LISTA ALLERGENI —

- | | |
|---|--|
| I cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 2 crostacei e prodotti a base di crostacei |
| 3 uova e prodotti a base di uova | 4 pesce e prodotti a base di pesce |
| 5 arachidi e prodotti a base di arachidi | 6 soia e prodotti a base di soia |
| 7 latte e prodotti a base di latte | 8 frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, pistacchi, macadamia) |
| 9 sedano e prodotti a base di sedano | 10 senape e prodotti a base di senape |
| 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | 12 solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 13 lupini e prodotti a base di lupini | 14 molluschi e prodotti a base di molluschi |

— ◆ —

Allergeni I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti secondo la legenda; sono indicativi e il personale di sala è a disposizione per ogni informazione (Reg. UE 1169/2011).

Pesce crudo Il pesce destinato al consumo crudo è sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, conformemente al Reg. (CE) 853/2004.

Prodotti surgelati Alcuni prodotti, qualora non reperibili freschi a causa delle condizioni di mare o di mercato, possono essere surgelati o congelati all'origine. · Coperto 2,50 a persona.