

## Il mito che rimane la storia che prosegue

Si narra che **Zeus**, re degli dèi olimpi, intento a osservare gli uomini dall'altura dell'Olimpo, provasse meraviglia e forte **desiderio** per i tanti doni che Gea aveva riservato loro, dei quali lui non poteva cibarsi, pena la perdita dell'immortalità. L'impaziente dio del Cielo, decise quindi di convocare **Efesto**, Signore del fuoco e dei metalli per affidargli l'impresa di erigere un edificio, simbolo di connessione tra divino e terreno. Di fronte a tale maestoso incarico, l'estasiato Efesto chiese il perché di tale impresa e Zeus rispose che tale luogo sarebbe divenuto la dimora in cui le divinità, attraverso i morali, avrebbero potuto **assaporare** le meraviglie della terra e del mare.

Mémore del suo vissuto, Efesto propose a Zeus di collocare l'edificio nel luogo che lo aveva accolto e ospitato: la **Magna Grecia**. Incantato dalla bellezza senza uguali del luogo, Zeus acconsentì. È così che, impiegando marmo pantelico e **colonne doriche**, con cui aveva edificato le strutture dell'Olimpo, Efesto si mise al lavoro creando al centro del nuovo edificio, sulle ceneri di una vecchia colonna, una sala **maestosa** nella quale ogni giorno gli umani potessero divinamente banchettare e bramare l'**immortalità**.

## Menu degustazione

Antipasto Olimpo

Degustazione di antipasti caldo freddo 6 portate (1,2,3,4,7,8,9,12,14)

\*\*

Cappellacci Ricotta Pepe tostato Limone candito e Ricci di mare (1,4,7,9,14)

\*\*

Tataki di Ricciola con Finocchi marinati e salsa Teriyaki (1,4,6,9,10)

\*\*

Fritturina di pescato in Tempura con salsa agrodolce (1,2,4,9,14)

\*\*

Millefoglie di Pasta Fillo, Gianduia e Pere candite (1,7,8)

\*\*

Acqua minerale

€ 55,00

**Abbinamento 4 calici: € 30,00**

## Antipasti

L'Olimpo (composizione di antipasti freddi e caldi)

28,00

(1,2,3,4,7,8,9,12,14)

Caesar Salad di Crostacei

18,00

(1,2,4,7,9)

Tartare di Tonno, Bufala, capperi, pomodori confit

16,00

(1,4,7,12)

Insalatina di Baccalà, Pomodoro, Cipolla caramellata, 'Nduja e Basilico

16,00

(1,4,9,12)

Polpo tiepido alla catalana

16,00

(1,4,9,14)

Manzo marinato e cotto, Misticanza, Pecorino, Senape, Miele e Noci

16,00

(1,7,8,9,10)

Ovetto CBT, Caciocavallo, Spinacino, Tartufo del Pollino

14,00

(1,3,7,9)

**Materie prime/Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

### Primi piatti

Risotto Carnaroli di Sibari Zafferano, Branzino e scorzette d'Arancia  
20,00 (1,4,7,9)

Tagliolini al Tartufo del Pollino e Gambero crudo  
18,00 (1,2,7,9)

Gnocchetti di Patate, Zucca rossa, Scampo e Pepe rosa  
18,00 (1,3,7,9)

Pasta, Patate, Cozze e Pecorino crotonese  
16,00 (1,7,9,14)

Cappellacci Ricotta Pepe tostato Limone candito e Ricci di mare  
16,00 (1,4,7,9,14)

Spaghettoni Cacio Pepe, tartare di Manzo marinato alle Erbette  
16,00 (1,7,9)

**Materie prime/Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

## Secondi piatti

Grigliata Dell'Olimpo

22,00

(1,2,4,9,14)

Tataki di Ricciola, Finocchi marinati e salsa Teriyaki

18,00

(1,4,6,9,10)

Fritturina di Pesce con salsa agrodolce e Verdurine croccanti

18,00

(1,2,4,9,14)

Trancio di Spigola su sauté di Cozze e Cannellini

18,00

(1,4,9,14)

Pescatrice avvolta nel Guanciale, Timo, Patate e Funghi

18,00

(1,4,7,9)

Filetto di Vitello, Castagne, Vino rosso, Cavolo Cappuccio

22,00

(1,9,12)

**Materie prime/Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

**Offset**

Iceberg, Gambero Grigliato, salsa rosa alla Mostarda, Parmigiano e crostini di Pane

12,00

(1,2,3,6,9,10)

Iceberg, Radicchio, Mais, Tonno scottato al Sesamo, Pomodorini e Mango

12,00

(4,7,11)

Iceberg, Radicchio, Mais, Salmone marinato e Avocado

10,00

(4)

Tagliere di Salumi della tradizione calabrese

12,00

(1,12)

Plateau di Formaggi

14,00

(7,8)

Ortaggi alla griglia

6,00

Verdure di stagione

7,00

## Dessert

Millefoglie di Pasta Fillo, ganache alla Nocciola e Pere candite

7,00

(1,7,8)

Ricotta, Cioccolato, Amarena e crumble alla Mandorla

7,00

(1,4,7)

Esplosione di Agrumi

7,00

(1,7)

Tartufo classico

7,00

(7)

Nocciola imbottita

7,00

(7)

*“Il pane,*

*che prepariamo ogni giorno per Voi è il risultato autentico di minuziosa cura ed attenzione nelle scelte delle farine, dai grani antichi sino alle tradizionali macine a pietra.*

*Per il pane utilizziamo solo lievito madre e due varietà di farine biologiche ottenendo così una miscela che trasformiamo con una percentuale d'idratazione pari all'80% della massa. Culturalmente l'arte bianca richiede tempo ed attenti passaggi, nel nostro caso sviluppiamo l'impasto tra diverse atmosfere fino a 72 ore tra preparazione e lievitazione per poter raggiungere un risultato simile, ove gli alveoli sviluppati sono principi inscindibili di gusto e leggerezza, caratteristica che nel tempo hanno fatto grande il Pane del Sud.”*

### **Coperto**

3,00

### **Acque**

Acqua Alisea *minerale naturale* cl 75

2,00

Acqua Alisea minerale gassata cl 75

2,00

Acqua Ferrarelle effervescente naturale cl 75

2,50

### **Soft Drink cl.33**

Coca Cola

2,50

Coca Cola zero

2,50

Sprite

2,50

Aranciata Fanta

2,50

### **Birre**

Heineken

3,00

Nastro Azzurro

3,00

Baladin Nazionale

5,00

Baladin Ambrè

5,00

Baladin White

5,00

Sole Calabro

6,00

*Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

<b>1</b>	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	<b>8</b>	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>12</b>	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte	<b>14</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Il nostro Personale di Sala è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.*