

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

**

Gnocchetti di patate al limone, gambero rosso e panna acida (1,2,3,4,7,9)

**

Filetto di orata, spinacino agli agrumi e pistacchio (1,4,7,8)

**

Sospiro al limone e liquirizia (1,3)

**

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)

I crudi dell'Olimpo

25,00 (1,2,4,6,9,14)

Insalata di gambero, misticanza, avocado, agrumi e stracciata

16,00 (1,2,4,7,9)

Polpo fritto su crema di melanzane e basilico

16,00 (1,4,7,9,14)

Insalata di ricciola, gazpacho di mango, soncino e pomodoro confit

16,00 (1,4,9)

Tartare di manzo affumicato, tuorlo l'uovo alla soia e mandorle tostate

16,00 (1,3,7,9)

Millefoglie di verdure e caciocavallo su fonduta di pomodoro

14,00 (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

Primi piatti

Risotto carnaroli di Sibari zucchine, scorfano e menta 20,00	(4,7,9)
Linguine con cicala di mare, pomodorini e prezzemolo 16,00	(1,2,3,4,7,9)
Gnocchetti di patate al limone, gambero rosso e panna acida 16,00	(1,2,3,4,7,9)
Pacchero al tonno, cipolla rossa di Tropea e capperi 16,00	(1,4,9)
Tagliolino al basilico, insalatina di scampo crudo e burrata 16,00	(1,2,4,7,9)
Raviolo di faraona, porcini, nocciole e tartufo 16,00	(1,3,7,9,12)

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

Secondi piatti

Grigliata Dell'Olimpo

22,00

(1,2,4,9,14)

Ombrina corba rossa crema di patate e sauté di vongole

18,00

(1,4,7,9,14)

Frittura di pesce

18,00

(1,2,4,9,14)

Arrosti di pesce spada, pomodorini, patate e petali di cipolla rossa di Tropea

18,00

(1,4,9,12)

Filetto di orata, spinacino agli agrumi e pistacchio

18,00

(1,4,7,8,9,12)

Tagliata di manzo al pepe, patate e salsa chimichurri

18,00

(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)

Panzanella di pomodoro, fresella, polpo e cipolla rossa caramellata

12,00

(1,4,12,14)

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

Sospiro al limone e liquirizia

7,00

(1,3)

Tiramisù lampone e vaniglia

7,00

(1,3,7)

Mousse alle mandorle meringa e cioccolato

7,00

(1,3,7,8)

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"

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