



RAFFINATI SAPORI MEDITERRANEI

M E N U

SCARICA L'APP



#3NODITROPEA

Consulta la tabella degli allergeni in fondo al menù

I CRUDI DI MARE

Battuta di tonno rosso

Battuta di *tonno rosso con cipolla rossa di Tropea IGP cruda e frutto del cappero / € 18

Tartare di Gambero al bergamotto

Tartare di *gambero rosso con essenza di bergamotto e grani di pepe rosa / € 20

Tagliata di tonno rosso

*Tonno marinato con erbette fresche, olio evo e agrumi di Calabria / € 22

Crudi del nostro mare

*Crostacei, battuto di *tonno rosso, ostriche, fasolari, tartare di *gambero e frutta fresca / € 32

Selezione di Ostriche

Selezione di 12 ostriche / € 60

Selezione di Crostacei

Selezione di *crostacei secondo disponibilità / € 70

Plateau Royal

Crudi in bella vista, *scampi, *gamberi, ostriche, fasolari, tartare di *gamberi, Battuta di *tonno rosso, frutta e salse / € 90

I CRUDI DI TERRA

Carpaccio di Cube Roll al tartufo

Carpaccio di Cube Roll, olio al tartufo e ricotta salata affumicata e sale Blu di Persia / € 20

La carne a Tartare

Carne bovina al naturale tagliata al coltello accompagnata da salse e condimenti e aromi (cipolla, prezzemolo, salse e distillati) / € 24

ANTIPASTI

3 Nodi Degustazione

Tocchetti di **pesce abbinati a saperi del territorio in diverse cotture e consistenze.
Aromi freschi e contrasti da scoprire (by chef Alfredo Rizzo) / € 25

Polpo su vellutata

**Polpo grigliato su crema di patate silane mantecata e Pecorino / € 18

Baccalà in crosta

**Baccalà in crosta dorata con maionese al wasabi e
crumble di olive nere e cipolla rossa caramellata / 20

Il Fiore di Tropea

Cipolla scottata con ripieno di verdure di stagione / € 15

Il Tagliere di Calabria

'Nduja, lardo calabrese, capocollo, guanciale, crudo di maialino nero,
Pecorino di Monte Poro DOP, Caprino, Cipolla caramellata piccante
e confettura di nostra produzione / € 18

PRIMI

La "Struncatura"

Struncatura di Gioia Tauro con fiore di cappero, acciughe, olive nere, pomodori secco, 'Nduja di Spilinga, mollica abbrustolita aromatizzata all'aglio e peperoncino / € 15

Pasta Gambero Rosso

Pasta fresca, *Gambero rosso di Capo vaticano, licurizia di Rossano e mandorle / € 16

Nero di seppia

Tagliolini al nero di seppia con crema di datterino giallo, **polpa di riccio di mare e tartare di *gambero / €18

Paccheri agli scampi

Paccheri bianchi agli **scampi, mantecati al porro e menta con pomodorini confit e granella di pistacchio/ € 20

Tagliolino all'astice

Pasta fresca all'astice e pomodorini freschi / € 28

Spaghetti cipolla e pancetta

Spaghetti con Cipolla di Tropea e croccante di guanciale sfumato al vino rosso / € 14

Fileja Calabrese

Pasta fresca con **pesto di cicoria selvatica, fritto di verdure di stagione, scaglie di pecorino di Monte Poro dop stagionato e glassa di n'duja / € 16

SECONDI DI PESCE

Frittura di Paranza

Frittura di *pesci di paranza con **calamari e *gamberi / € 18

Ricciola alla mediterranea

*Darna di ricciola, con concassé di pomodoro olio e basilico fresco / € 18

Tris di Tonno rosso

Filetti di *Tonno panati con granelle di sesamo, pistacchi e nocciole con contorno di cipolla rossa di Tropea caramellata IGP / € 18

Grigliata mista di pesce del Mediterraneo

** Pesce misto alla griglia con contorno di insalata mista / € 25

Fritto & Grigliato

Piatto unico di **frittura e **pesce alla griglia con contorni di insalata verde e verdure in tempura / € 80

La nostra Catalana

Piatto unico in bellavista di *crostacei, frutta e verdura fresche disponibilità limitata (consigliata per minimo 2 persone) / € 90

Dalla vetrina del Pescato del giorno

Cottura al forno con contorno di patate, pomodorini e olive (secondo disponibilità) / da € 8/hg.

PIATTI SPECIALI*

Zuppa Maridiana

Zuppa di pesce locale, pomodorini, erbe aromatiche e crostini di pane (su prenotazione il giorno prima, minimo 2 Pax.) / € 22 a persona

Pesce al Sale

Pesce di taglia al sale con erbe aromatiche e salse (su prenotazione il giorno prima, minimo 4 Pax.) / da € 8/hg.

Per una buona riuscita del servizio, i piatti speciali, sono da intendersi per l'intero tavolo.

SECONDI DI CARNE

Tagliata ai frutti di bosco

Tagliata di Cube Roll con riduzione ai *frutti di bosco / € 18

Filetto in crosta di Tropea

Filetto di manzo in crosta di cipolla rossa di Tropea IGP con riduzione di "Magliocco canino" e giardinetto di stagione / € 25

CONTORNI

Insalata verde

Insalata iceberg / € 4

Verdure grigliate di Stagione

Melanzane, zucchine, peperoni e cipolla rossa di Tropea / € 5

Cipolla caramellata piccante

Cipolla Rossa di Tropea caramellata con peperoncino piccante e crostini di pane / € 5

Patate silane arrosto

Patate Silane al forno aromatizzate alle erbe selvatiche / € 6

I DOLCI

Tartufo di Pizzo

Ai gusti di nocciola e cioccolato / pistacchio / noci e fichi / all'amaro del Capo / € 5

Tiramisù

Dolce tradizionale a base di crema di mascarpone, savoiardi e caffè / € 5

Semifreddo al bergamotto

Semifreddo al bergamotto con salsa alle fragole macerate con anice stellato / € 7

Mousse ai 3 cioccolati

Mousse ai 3 cioccolati con pan di spagna alla liquirizia e menta / € 7

Coperto € 2,50

Il Coperto comprende il pane e l'igiene di tovagliato e posate
(per la vostra sicurezza usiamo prodotti sanificanti e igienizzanti certificati)

Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco (*) sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Gli alimenti con due asterischi (**) possono essere surgelati o congelati surgelati



ALLERGENI

- 1 Glutine 3 Nodi Degustazione, La "Struncatura", Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Fileja Calabrese, Frittura di Paranza, Fritto & Grigliato, Zuppa Marijana, Filetto Vino & Cipolla
- 2 Crostacei e derivati 3 Nodi Degustazione, Tartare di Gambero al bergamotto, Crudi del nostro mare, Selezione di Crostacei, Plateau Royal, Pasta Gambero Rosso, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Frittura di Paranza, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, Fritto & Grigliato, La nostra Catalana, Zuppa Marijana
- 3 Uova e derivati 3 Nodi Degustazione, Baccalà in costa, Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Fileja Calabrese Pesce al Sale, Tiramisù, Semifreddo al bergamotto, Mousse ai 3 cioccolati
- 4 Pesce e derivati 3 Nodi Degustazione, Battuta di tonno rosso, Tagliata di tonno rosso, Crudi del nostro mare, Plateau Royal, Polpo su vellutata, Baccalà in crosta, La "Struncatura", Nero di seppia, Frittura di Paranza, Ricciola alla mediterranea, Tris di Tonno rosso, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, Fritto & Grigliato, La nostra Catalana, Pescato del giorno, Zuppa Marijana, Pesce al Sale
- 5 Arachidi e derivati 3 Nodi Degustazione
- 6 Soia e derivati 3 Nodi Degustazione, Pesce al Sale
- 7 Latte e derivati 3 Nodi Degustazione, > Polpo su vellutata, Il Tagliere di Calabria, Fileja Calabrese, Carpaccio di Cube Roll al tartufo, Tagliata ai frutti di bosco, Filetto Vino & Cipolla, Tiramisù, Semifreddo al bergamotto
- 8 Frutta a guscio e derivati 3 Nodi Degustazione, Pasta Gambero Rosso, Paccheri agli scampi, Tris di Tonno rosso
- 9 Sedano e derivati 3 Nodi Degustazione, Baccalà in crosta, Il fiore di Tropea La "Struncatura", Pasta Gambero Rosso, Nero di seppia, Paccheri agli scampi, Tagliolino all'astice, Spaghetti cipolla e pancetta, Frittura di Paranza, Ricciola alla mediterranea, Grigliata mista di pesce del Mediterraneo, Fritto & Grigliato, La nostra Catalana, Pescato del giorno, Zuppa Marijana, Tagliata ai frutti di bosco, Filetto Vino & Cipolla
- 10 Senape e derivati 3 Nodi Degustazione
- 11 Semi di sesamo e derivati 3 Nodi Degustazione, Tris di Tonno rosso
- 12 Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l 3 Nodi Degustazione, Il tagliere di Calabria, tagliata ai frutti di bosco, filetto vino & cipolla
- 13 Lupino e derivati 3 Nodi Degustazione
- 14 Molluschi e derivati 3 Nodi Degustazione, Crudi del nostro mare, Selezione di Ostriche, Plateau Royal, La nostra Catalana, Zuppa Marijana

