



# *La cucina Calabrese della Mamma*

WEDNESDAY 19<sup>th</sup> MAY

## **ASSAGGI**

Zeppole di San Giuseppe con nduja o acciughe  
Olive schiacciate e condite

## **PRIMI**

*(choose from)*

### **Frittelle di zucchini e porcini**

Porcini mushroom & zucchini fritters with salad of broadbeans, pecorino, endive, mint, semi dried tomato

### **Carciofi ripieni**

Slow braised artichoke filled with breadcrumbs, pecorino, capers, olives, tomato

*(pasta served as Entrée or Main)*

### **Fileja al ragu di pesce spada, melanzane e pomodoro**

Fileja (*traditional Calabrese short pasta*) with swordfish ragu, eggplant, tomato

### **Struncatura con brasato di maiale, cipolle di Tropea, broccoli e nduja**

Struncatura (*stone milled long pasta*), slow braised pork, Tropea onions, broccoli, nduja breadcrumbs

## **SECONDI**

*(choose from)*

### **Trancio di tonno alla griglia, purea di fave e 'peperonata di Papá'**

Grilled yellowfin tuna steak, broadbean puree, Papa's capsicum peperonata

### **Involtini di vitello, brasato con verdure autunnali**

Veal involtini rolled with pancetta, egg, provolone & herb breadcrumb, slow braised with autumn vegetables & white wine

### **Baccala alla ghiotta**

Baked salted cod, tomato, olives, capers, potato, chilli

*(Contorni served with mains)*

### **Cime di Rapa**

Broccoli raba, sauteed with garlic & chilli

### **Pane biscottato Calabrese**

Biscotto bread, tomato, oregano, evoo

## **DOLCI**

### **Dolce della Calabria**

Tasting plate of assorted Calabrese biscotti & torte