Dalí

RISTORANTE

DOVE IL GUSTO DIVENTA ARTE





A mano libera

Ogni giorno, lo Chef Danilo Liparoti osserva la materia prima come un artista osserva una tela bianca. Il menù alla cieca “A mano libera” è il risultato di questa visione: una sequenza di portate inedite, create per chi ama la sorpresa e rifugge l’ovvio.

Quattro momenti di pura espressione culinaria dove la tradizione si scioglie nell'avanguardia: dall'antipasto al dolce, sarete spettatori di un’opera che accade una sola volta, pensata solo per voi, solo per oggi.

Sfidate la realtà. Scegliete l’imprevisto.

€50 A PERSONA

4 portate pensate e proposte dallo chef: antipasto, primo, secondo e dolce

Per Salvador Dalì, la realtà era un concetto da plasmare.
Seguendo questa visione, lo Chef Danilo Liparoti ha scardinato la rigida struttura del menù tradizionale per offrirvi un'esperienza di libertà assoluta.
In questo percorso, le nostre creazioni di Terra, Mare e Vegetariani non subiscono etichette predefinite. Non sono semplicemente "antipasti" o "secondi", ma espressioni culinarie in metamorfosi: siete voi a sceglierne il ruolo, la sequenza e l'importanza.
Una proposta volutamente differenziante, dove la tecnica dello Chef si mette al servizio della vostra ispirazione.
Perché a tavola, come nell'arte, non dovrebbero esistere confini.

Piatti di terra

Battuta di vitello, porcini arrosto, nocciole e jus di vitello — €16

Petto d'anatra, carote fondenti e salsa all'arancia — €18

Pancia di maiale, cavolo viola e tzatziki — €16

Guancia di manzo al vino rosso e chips di patata viola silana — €16



Piatti di mare

Baccalà in oliocottura, crema di cavolfiore arrosto e 'nduja — €18

Rana pescatrice alle erbe, zucca arrosto, nocciole e mandarino — €18

Ombrina marinata al melograno, maionese al sedano e chips di riso al nero di seppia — €16

Ricciola scottata, bietola e crema di sedano rapa — €18

Primi piatti

Linguina con burro e alici di Fuscaldo, limone e crumble di pane al finocchietto selvatico — €18

Bottoni ripieni di ricotta e porcini, guanciale, tartufo, timo e polvere di porcini — €18

Mezze maniche con crema di fagiolo poverello di Mormanno, cozze, crusco e olio al prezzemolo — €16

Lasagna al ragù di maiale, cicoria, castagna e fonduta di cacio silano — €16



Coperto €2,50

* **Prodotto congelato**

Dolci



Metamorfosi
Namelaka al cioccolato fondente,
castagna, crumble di cioccolato
e gel alla lavanda

€8

Pera al vino Magliocco Igp Calabria, mascarpone,
terra al cacao e cinque spezie *€6*

Cheesecake con crumble alle mandorle,
gel di cachi e cioccolato bianco *€6*

Piatto di formaggi (4 pz)
con marmellata e miele *€12*

Carta vini e bevande

Acqua

Acqua Panna 75cl	€2,50
San Pellegrino 75cl	€2,50

Bibite

Coca Cola 33cl	€2,50
Coca Cola Zero 33cl	€2,50
Fanta 33cl	€2,50

Calabria

Bollicine

Casa Comerci
Fantasia - Metodo Ancestrale, 100% Greco Bianco — €23
Sogno - Rifermentato in bottiglia macerato, 100% Greco Bianco — €28

Vini Bianchi

Giuseppe Calabrese
Vadduna Longa, 100% Guarnaccia — €26

Casa Comerci
Rèfulu, 100% Greco Bianco — €24

'A Vita
Hōra, 90% Greco Bianco, 10% Chardonnay — €28

Cerminara
Dune di Marinella, 90% Pecorello, 10% Greco — €24

Cataldo Calabretta
Cirò Bianco, 100% Greco Bianco — €24
L'Ansonica, 100% Ansonica — €24

Nasciri
Vinu i Casa, 90% Greco Bianco, 10% Falanghina — €25

Vini Rosati

Giuseppe Calabrese
Parole Solo Parole, 100% Magliocco — €25

Casa Comerci
Granatu, 100% Magliocco Canino — €24

'A Vita
Rosato, 100% Gaglioppo — €28

Cerminara
Cirò Rosato, 100% Gaglioppo — €28

Cataldo Calabretta
Cirò Rosato, 100% Gaglioppo — €25 In arrivo

Giraldi & Giraldi
Donna Giuliana, 60% Magliocco, 40% Greco Nero — €20

Nasciri
Vinu i Casa, 90% calabrese nero, 10% greco nero e gaglioppo — €25

Terre di Balbia
Ligrezza, 100% gaglioppo — €30

Vini Rossi

Giuseppe Calabrese
C'era suolo e c'è ancora, 100% Magliocco del Pollino — €25

Pollino
C'era suolo e c'è ancora, 100% Magliocco del Pollino — €27

Casa Comerci
Libìci, 100% Magliocco Canino — €27
'A Batia, 100% Magliocco Canino — €40

'A Vita
"Il Rosso" Calabria IGP 2024, 92% Gaglioppo, 8% Magliocco — €35

Cerminara
Greg, Greco Nero, Gaglioppo — €22

Calabretta
Cirò Rosso, 100% Gaglioppo — €26

Giraldi & Giraldi
I Monaci, 100% Magliocco — €22
OIPÀ, 100% Magliocco — €40

Terre di Balbia
Fervore, 100% Magliocco — €30
Blandus, 100% Merlot — €35

Terre del Gufo
Estremo, 100% Magliocco — €30
Timpamara, 100% Syrah — €55

Bollicine

Veneto

Bele Casel

Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut, 100% Glera — €24

Trentino Alto Adige

Tonini Viticoltori in Isera

Trento DOC Nature, 70% Chardonnay, 30% Pinot Blanc — €38

Lombardia

Azienda Agricola Solo Uva

Solo Uva Brut, 100% Chardonnay — €34

Open Dosaggio Zero, 100% Pinot Nero — €30

Solo Uva Rosé, 100% Pinot Nero — €42

Bollicine Estere

Francia

Jean Paul Deville, 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier — €54

David Couvreur, 100% Pinot Meunier — €60

Argentina

Chakana

Sobrenatural frisante, 70% Tannat, 25% Malbec, 5% Syrah — €24

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige

Taschlerhof A.A. Valle Isarco
Gewürztraminer, 100% Gewürztraminer — €38

Friuli Venezia Giulia

Ferlat
Ribolla Gialla, 100% Ribolla Gialla — €27

Piemonte

Tenuta Parco Valle della Vite
Libra Langhe Arneis, 100% Arneis — €25

Emilia-Romagna

Noelia Ricci
Trebbiano Romagna DOC, 100% Trebbiano — €26

Ronchi di Castelluccio
Lunaria, 100% Sauvignon Blanc — €22

Marche

Fattoria Coroncino
Il Bacco Verdicchio DOC, 100% Verdicchio — €22

Campania

Cantina del Barone
Paone, 100% Fiano — €30

Zampaglione
Don Chisciotte, 100% Fiano di Avellino — €28

Cantina dell'Angelo
Miniere, 100% Greco di Tufo — €28
Del Nonno, 100% Coda di Volpe — €28

Agnanum
Campi Flegrei Falanghina DOC, 100% Falanghina — €24

Puglia

Masseria Cuturi

Segreto di Bianca, 100% Fiano del Salento — *€22*

Basilicata

Arteteke

Ianghé IGP, 80% Malvasia del Vulture, 20% Moscato di Rapolla — *€25*

Sicilia

Nino Barraco

Biancammare, Blend di uve bianche autoctone — *€24*

Marco De Bartoli

Vigna Verde, 100% Grillo — *€26*

Vini Bianchi Esteri

Francia

Chambaudière, 100% Melon de Bourgogne — *€24*

Chablis, 100% Chardonnay — *€40*

Bordeaux Blanc, 70% Sauvignon, 22% Sémillon, 8% Colombard — *€24*

Vini Rosati

Friuli Venezia Giulia
Ferlat
PG Rosa, 100% Pinot Bianco — €25

Toscana
Tenuta di Carleone
Rosato, 100% Sangiovese — €24

Lazio
Carlo Noro
La Forcinella, 100% Cesanese di Affile — €26

Campania
Cantina del Barone
Zero Contatto, 100% Aglianico — €30

Puglia
Masseria Cuturi
Femì, 100% Negroamaro — €25

Basilicata
Arteteke
Russine, 100% Aglianico del Vulture — €25

Sicilia
Bonavita
Rosato, 60% Nerello Mascalese, 30% Cappuccio, 10% Nocera — €30

Nino Barraco
Rosammare, Blend di uve autoctone — €26

Sardegna
I Garagisti di Sorgono
Garage, 30% Monica, 30% Cannonau, 40% Muristellu — €23

Rosati Esteri

Francia

Côtes de Provence, 50% Cinsault, 30% Syrah, 20% Grenache — €35

Vini Rossi

Trentino Alto Adige

Pitzner

Lagrein Scharfegg, 100% Lagrein — €32

Veneto

Antolini

Ripasso Superiore, 35% Corvina, 35% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara — €25

Piemonte

Tenuta Parco Valle della Vite

Nemus Langhe Pinot Nero, 100% Pinot Nero — €26

Cascina Nuova

Barolo DOCG, 100% Nebbiolo — €54

Figli Luigi Oddero

Barbera d'Alba, 100% Barbera — €25

La Vedetta

Freisa d'Asti D.O.C., 100% freisa — €26

Toscana

Tenuta Carleone

Chianti Classico, 100% Sangiovese — €58

Le Macchiole

Bolgheri Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese in percentuali variabili — €40

Castello Tricerchi

Brunello di Montalcino DOCG, 100% Sangiovese — €56

Iuli'o Sangiovese IGP, 100% Sangiovese Grosso — €20

Antonio Camillo

Mediterraneo, 40% Ciliegiolo, 40% Grenache, 20% Carignano — €20

Lazio

Carlo Noro

Moretto, 100% Cesanese di Affile — €28

Puglia

Masseria Cuturi

Zacinto, 100% Negroamaro — €24

Tumà, 100% Primitivo — €24

Basilicata

Grifalco

Gricos, 100% Aglianico del Vulture — €28

Sicilia

Bonavita

Ilnò, 100% Nocera — €40

Nino Barraco

Nero D, Blend di uve autoctone — €30

Avita, Amerighi, Barraco, Bonavita

Halarà, 100% Parpato — €25

Sardegna

I Garagisti di Sorgono

Manca Cannonau DOC, 100% Cannonau — €30

Rossi Esteri

Francia

Bordeaux Rouge Supérieur, 67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon — €25

Côtes du Rhône, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah — €24

Vindiou — €42

Crozes Hermitage, 100% Syrah

Momento Relax

Caffè	€1,50
Amaro Jefferson	€3,50
Amaro Zazà	€3,50
Amaro Mangiafuoco	€3,50
Amaro Sato Nashi	€4
Rum Planteray	€3,50
Rum El Dorado 12	€5
Rum El Dorado 15	€7
Rum El Dorado 21	€10
Porto 10 Anni - *Quinta Das Carvalhas*	€5
Grappa Amarone	€4

Reg 1169/2011.

Legenda Allergeni

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

CROSTACEI e prodotti derivati

UOVA e prodotti derivati

PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o collagene di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

ARACHIDI e prodotti derivati

SOIA e prodotti derivati

LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio

FRUTTA A GUSCIO
cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardio (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

SEDANO e prodotti derivati

SENAPE e prodotti derivati

Semi di **SESAMO** e prodotti derivati

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg 0 10 mg/l espressi come SO2

LUPINI e prodotti derivati

MOLLUSCHI e prodotti derivati


Dali
RISTORANTE