

Dali

RISTORANTE

DOVE IL GUSTO
DIVENTA ARTE

Enzo Forte





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

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 ai frutti rossi e
crumble alle mandorle 🥞🌿

€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

Ferrarelle 75cl

€2,50

Bibite

Coca Cola 33cl

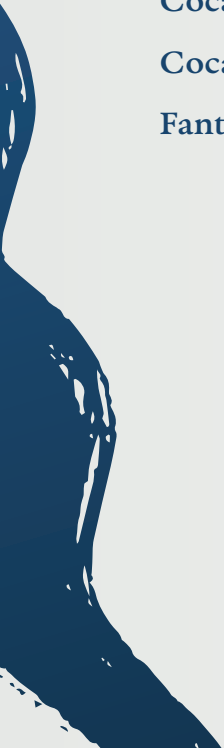
€2,50

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 In arrivo

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

Giraldi & Giraldi

Arintha, 90% Greco, 10% Chardonnay €20

Vini Rosati

Giuseppe Calabrese

Parole Solo Parole, 100% Magliocco

€25 In arrivo

Casa Comerci

Granatu, 100% Magliocco Canino

€24

'A Vita

Rosato, 100% Gaglioppo

€28

Cerminara

Cirò Rosato, 100% Gaglioppo

€28

Cataldo Calabretta

Alicante, 100% Alicante

€28

Cirò Rosato, 100% Gaglioppo

€25 In arrivo

Giraldi & Giraldi

Donna Giuliana, 60% Magliocco, 40% Greco Nero

€20

Vini Rossi

Giuseppe Calabrese

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

€25 In arrivo

Pollino

Rosso, 100% Magliocco del Pollino

€27

Casa Comerci

Libìci, 100% Magliocco Canino

€27

A Vita

“Il Rosso” Calabria IGP 2024, 92% Gaglioppo,
8% Magliocco

€35

Cerminara

RCS Cirò, 100% Gaglioppo

€28

Greg, Greco Nero, Gaglioppo

€22

Calabretta

Cirò Rosso, 100% Gaglioppo

€26 In arrivo

Giraldi & Giraldi

Don Onofrio, 80% Magliocco, 20% Cabernet Sauvignon

€25

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, €24
100% Glera

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

Piemonte

Ettore Germano

Rosanna Metodo Classico, 100% Nebbiolo €30

Bollicine Estere

Francia

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

Goutorbe, 70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, €60
5% Pinot Meunier

David Couvreur, 100% Pinot Meunier €60

Argentina

Chakana

Sobrenatural frisanter, 70% Tannat, 25% Malbec, 5% Syrah €24

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige

Taschlerhof A.A. Valle Isarco

Gewürztraminer, 100% Gewürztraminer

€38

Riesling, 100% Riesling

€34 In arrivo

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

Pantaleone

Onirocep Falerio DOC Pecorino, 100% Pecorino

€25

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

Sancerre, 100% Sauvignon €65

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

€23 In arrivo

Moròpio Amarone della Valpolicella,

35% Corvina, 35% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

€55

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

Cantina Querciolina

Montecucco Rosso, 100% Sangiovese Grosso €27

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

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

Vindiu

Crozes Hermitage, 100% Syrah €42

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 - <i>Quinta Das Carvalhas</i>	€5
Grappa Anselmo	€3,50
Passito Peppina - <i>Giuseppe Calabrese</i>	€4
Whisky Speyburn 10 anni	€5

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 anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (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 o 10 mg/l espressi come SO₂



LUPINI e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati

Dali
RISTORANTE