

ANTIPASTI & INSALATE

PICCOLA SELEZIONE DI CRUDO — 32€^{2,4,14}

TARTARE DI TONNO — 21€

Pomodori secchi, capperi^{1,4}

INSALATA ALASSIO — 16€

Valeriana, pomodori cuore di bue, cetrioli, datterino giallo, fagiolini, pesche, ricotta di bufala salata affumicata^{V,7,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€

Misticanza, mozzarella di bufala, carota, finocchi, olive, pomodoro datterino, condimento alla senape^{V,10,12}

INSALATA CAPRESE — 17€

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico⁷

SAUTÈ DI COZZE — 15€

Erbe di finocchietto, pane grigliato^{1,12,14}

CARPACCIO DI MANZETTA — 21€

Ajo bianco, fichi alla brace, mandorle tostate, uva, senape in grani^{8,10,12}

CONTORNI

SPINACI SALTATI^{VG} — 6€

PATATINE FRITTE^V — 6€

PATATE ARROSTO

AL ROSMARINO^V — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodori confit, pinoli^{VG,8,12}

INSALATINA DI POMODORI — 6€

Cipolla di tropea^{VG}

PASTA

TROFIE — 18€

Pesto di basilico, fagiolini, patate^{V,1,3,7,8}
(tempo di cottura 15 minuti)

SPAGHETTI — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico, parmigiano^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari, seppie^{1,2,3,4,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale, ginepro^{1,3,7,12}

FUSILLO INTEGRALE — 19€

Cacio e pepe^{1,7}

SPAGHETTONE MANCINI — 22€

Alici, burro, limone^{1,4,7}

SECONDI

ANGURIA AL CARBONE — 18€

Cipolla rossa, menta, feta, mandorle^{V,6,7,8}

BURGER DI PESCE — 20€

Pane burger Wild Buns, tonno scottato, salsa green goddess, cipolla di Tropea, finocchietto^{1,3,7,4}

Servito con patatine fritte

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

FILETTO DI ORATA — 23€

200g⁴

DIAFRAMMA QUINTO QUARTO — 26€

125g

BURGER VEGANO — 17€

Funghi cardoncelli, melanzana, pomodori secchi, capperi, olive, pinoli^{VG,1,8}

Servito con patatine fritte

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale.

Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico in conformità alla normativa vigente.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff. V=Vegetariana VG=Vegana 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova,

4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi

STARTERS & SALADS

SMALL SELECTION OF CRUDO — 32€ ^{2,4,14}

TUNA TARTARE — 21€

Sun-dried tomato, capers ^{1,4}

ALASSIO SALAD — 16€

Lamb's lettuce, oxheart tomato, cucumber, yellow datterini tomato, green beans, peach, smoked salted buffalo ricotta ^{V,7,10,12}

INSALATA THE HOX — 15€

Mixed leaves, buffalo mozzarella, carrot, fennel, olives, beans, Datterino tomato, mustard dressing ^{V,10,12}

CAPRESE SALAD — 17€

Buffalo mozzarella, tomato, basil ⁷

SAUTÉED MUSSELS — 15€

Fennel herb, grilled bread ^{1,12,14}

BEEF CARPACCIO — 21€

Ajo blanco, grilled fig, toasted almonds, grapes wholegrain mustard ^{8,10,12}

SIDES

SAUTÉED SPINACH ^{VG} — 6€

FRENCH FRIES ^V — 6€

ROASTED ROSEMARY

POTATOES ^V — 6€

ROCKET SALAD — 6€

Tomato confit, pine nut ^{VG,8,12}

TOMATO SALAD — 6€

Tropea red onion ^{VG}

PASTA

TROFIE — 18€

Basil pesto, beans, potato ^{V,1,3,7,8}
(cooking time 15 minutes)

HOME MADE SPAGHETTI — 17€

Three tomato sauce,
basil, parmesan ^{V,1,3,7}

LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Clams, pink prawn, squid,
cuttlefish ^{1,2,3,4,8,12,14}

PAPPARDELLE — 20€

Wild boar ragù, juniper ^{1,3,7,12}

WHOLE WHEAT FUSILLO — 19€

Cacio e pepe ^{1,7}

SPAGHETTONE MANCINI — 22€

Anchovies, butter, lemon ^{1,4,7}

SECOND COURSES

CHARCOAL-GRILLED WATERMELON — 18€

Red onion, mint, feta, almonds ^{V,6,7,8}

TUNA BUN — 20€

Wild Buns burger bread,
seared tuna, green goddess sauce,
Tropea onion, fennel ^{1,3,7,4}

Served with french fries

CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

SIRLOIN STEAK — 31€

250g

SEA BREAM FILLET — 23€

200g ⁴

SKIRT STEAK — 26€

125g

VEGAN BURGER — 17€

King oyster mushroom, eggplant, sun-dried
tomato, capers, olives, pine nuts ^{VG,1,8}

Served with french fries

A cover charge of 3€ / per person will be applied to all tables. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

All seafood products have been blast frozen in compliance with current regulations.

For any additional info on allergens please ask one of our friendly team. V=Vegetarian VG=Vegan 1-Gluten, 2- Crustacean, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanut, 6-Soy,

7-Dairy, 8- Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12-Sulphites, 13-Lupin, 14-Molluscs