



— ANTIPASTI —

ANTIPASTI DI TERRA

- PARMIGIANA DI MELANZANE** 11 €
Melanzane, fiordilatte, parmigiano reggiano, pomodori e basilico
Allergeni: 7
- TARTARE DI MANZO CALABRO (PODOLICA)** 17 €
Tartare di manzo podolica con tartufo nero estivo e uovo di quaglia marinato
Allergeni: 3
- TAGLIERE BARONE** 18 €
Selezione di polpette calabre, melanzane scupecci, cicoria selvatica, pomodori secchi, salatura mista e funghi sottobosco della Sila
- TAGLIERE COMMISSO** 19 €
Capocollo, salsiccia, soppressata, pancetta, selezione di 3 pecorini semi stagionati
Allergeni: 7

ANTIPASTI DI MARE

- BACCALÀ FRITTO IN SALSA PICCANTE*** 14 €
Trancio di tenero baccalà con mousse di 'ndjua
- IMPEPATA DI COZZE ALLA CALABRESE*** 15 €
Cozze, peperoncino, bergamotto, olio evo, aglio, arancia, crostino di pane e limone
Allergeni: 14
- INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI*** 16 €
Seppie, polpo, code di gambero, calamari, carota, ravanella, sedano
Allergeni: 2, 9, 14
- TARTARE DI GAMBERO ROSSO SU CONFETTURA
DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AROMATIZZATA AL LIME*** 17 €
Gambero rosso olio evo cipolla rossa di Tropea
Allergeni: 2

— PRIMI —

PRIMI DI TERRA

- GARGANELLA** 12 €
Garganella in crema di cipolla rossa di Tropea, melanzane viola e mentuccia
Allergeni: 1
- GNOCCO** 13 €
Gnocco in crema di formaggio, pera e goccia di nduja
Allergeni: 7
- FILEJA ALLA NORMA CON SALSICCIA CROCCANTE** 14 €
Melanzane, pomodoro, basilico, salsiccia, ricotta affumicata
Allergeni: 1, 7
- RISOTTO** 14 €
Risotto ai funghi porcini silani

PRIMI DI MARE

- SPAGHETTI*** 14 €
Spaghetti alle vongole veraci
Allergeni: 1, 14
- RISOTTO*** X 1 15 €
X 2 26 €
- RISOTTO IN CREMA DI SCAMPI, BURRATA,
PISTACCHIO E SPUMA DI BERGAMOTTO**
Allergeni: 2, 7, 8
- MEZZALUNA*** 15 €
Mezzaluna ripiena al baccalà mantecato al datterino giallo, cipolla rossa di Tropea con pepe rosso croccante di Soverato
Allergeni: 1
- STRONCATURA DI CALABRIA ALLO SCOGLIO*** 16 €
Cozze, vongole, gambero, calamari, seppia, polpo, prezzemolo
Allergeni: 1, 2, 14

— SECONDI —

SECONDI DI TERRA

SALSICCIA	16 €
Salsiccia di nero di Calabria arrosto con scamorza affumicata e crema di patate al rosmarino Allergeni: 7	
FILETTO	17 €
Filetto di torello calabro al tartufo nero estivo calabro	
GRAN GRIGLIATA DI CARNE	X 1 19 €
	X 2 29 €
POLLO, SALSICCIA DI NERO DI CALABRIA, AGNELLO, COSTINA DI MAIALE NERO DI CALABRIA, FILETTO DI VITELLO PODOLICA	
COSTATA	21 €
Costata di podolica con patate 0,600 kg	
AGNELLO DU CAPU	21 €
Agnello al forno brasato con vino, aceto ed odori misti accompagnato con patate silane Allergeni: 12	

SECONDI DI MARE

STOCCAFISSO*	15 €
Stoccafisso con olive, capperi e pomodori secchi	
FRITTURA DI CALAMARI*	15 €
Allergeni: 14	
FILETTO DI SALMONE*	16 €
Filetto di salmone su fonduta di stracciatella e perle di nduja di spilinga igp Allergeni: 7	
TAGLIATA DI TONNO*	17 €
Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata e mandorle tostate Allergeni: 8	
ZUPPA DI PESCE*	19 €
Calamari, cozze, vongole, scorfano, pannocchie, polpo, seppia, pomodoro, crostini e peperoncino Allergeni: 14	

— CONTORNI —

PATATE FRITTE	4 €
INSALATA VERDE	4 €
INSALATA MISTA	5 €
PATATE ARROSTO	5 €
PEPERONI ARROSTO	5 €
BROCCOLETTI AFFOGATI	5 €
VERDURE GRIGLIATE, MELANZANE E ZUCCHINE	5 €
PIPI E PATATI	6 €
INSALATONE CLASSICO	8 €
Lattuga, mais, pomodoro, tonno, mozzarella e basilico Allergeni: 7	
INSALATONE CALABRA	10 €
Lattuga, cipolla rossa di Tropea, pomodoro, acciughe e crostini	
INSALAPOLLO	10 €
Lattuga, petto di pollo e salsa yogurt Allergeni: 7	

— PIZZA —

MARINARA	6,5 €
Salsa grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe), origano selvatico calabrese, olio EVO e basilico fresco. Allergeni: 1	
MARGHERITA	7,5 €
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte molisano, basilico, spolverata di parmigiano. Allergeni: 1, 7	
MARGHERITA DOP	8,5 €
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP Campana, basilico e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
DIAVOLA	10 €
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte molisano, spianata calabra, basilico e olive. Allergeni: 1, 7	
'NDUJELLA	11 €
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'nduja di Spilinga IGP, rucola, stracciatella e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
VEGECALABRA	11 €
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte molisano, basilico, melanzane fritte, peperoni. Allergeni: 1, 7	
ACRITANA	12 €
Fiordilatte molisano, scamorza affumicata calabra, cime di rapa, salsiccia rossa calabra piccante, spolverata di parmigiano e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
LAMETINA	12 €
Fiordilatte molisano, pancetta arrotolata calabra, scamorza affumicata calabra e funghi porcini del reventino. Allergeni: 1, 7	
GRAZIEASSAI	12 €
Fiordilatte molisano, salsiccia rossa calabra piccante, 'nduja di Spilinga IGP, cipolla rossa di Tropea, basilico e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
ZUCCOSA	12 €
Crema di zucca, fiordilatte molisano, provola dolce, guanciaie croccante e basilico. Allergeni: 1, 7	
ASSAINAPOLI	12 €
Salsa grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe), basilico, bufala DOP Campana, acciughe di Sciacca, olive, origano selvatico calabro e olio EVO. Allergeni: 1, 4, 7	
CAPRICCIO CALABRO	12,5€
Fiordilatte molisano, funghi porcini, prosciutto cotto, carciofino selvatico calabro, olive e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
TROPEANA	13 €
Fiordilatte molisano, filetto di sammarzano DOP, filetto di tonno Sardanelli, cipolla di Tropea, finocchietto selvatico e olio Evo. Allergeni: 1, 4, 7	
ASPRMONTANA	13 €
Salsa grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe), stracciatella, 'nduja di Spilinga IGP, funghi porcini, basilico e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
CALZONE CLASSICO	8 €
Fiordilatte molisano, prosciutto arrosto e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
CALZONE GRAZIEASSAI	10,5€
Fiordilatte molisano, salsiccia rossa calabra piccante, 'nduja di Spilinga IGP, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio EVO e pennellata di salsa grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe) in cottura. Allergeni: 1, 7	

— PINSE —

DECOLLATURA	11 €
Fiordilatte molisano, patate gialle silane, pancetta tesa calabrese e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
DELICATA	11,5€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte molisano, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana e olio EVO. Allergeni: 1, 7	
PARMIGIANA	11,5€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, basilico, fiordilatte molisano, melanzane fritte, parmigiano. Allergeni: 1, 7	
CROTONESE	12,5€
Salsa grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe), spolverata di pecorino DOP, guanciaie croccante di maialino nero, fonduta di pecorino DOP. Allergeni: 1, 7	
FIORITA	12,5€
Fiordilatte molisano, fiori di zucca, acciughe di Sciacca, stracciatella e olio EVO. Allergeni: 1, 4, 7	
SUPREMA	13 €
Fiordilatte molisano, stracciatella, mortadella Suprema, granella di pistacchio e olio EVO. Allergeni: 1, 7, 8	
FONDUTA E GAMBERI	14 €
Fiordilatte molisano, gamberi, spolverata di parmigiano, spolverata di pecorino DOP, fonduta di pecorino DOP, pepe e olio EVO. Allergeni: 1, 2, 7	

* Prediligiamo prodotti freschi, ma qualora questi non fossero reperibili potrebbero essere utilizzati dei prodotti congelati di qualità.

— DOLCI —

TORTA NONNA	4 €
TORTA CIOCCOLATO E PERA	4 €
ANANAS	4 €
TIRAMISÙ	5 €
TAGLIATA DI FRUTTA.....	5 €
FRUTTA DI BOSCO	6 €
MOUSSE DI RICOTTA, PERA E BERGAMOTTO	6 €
Allergeni: 7	
TARTUFO DI PIZZO CLASSICO	6 €
Allergeni: 8	
TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO	7 €
Allergeni: 8	
TARTUFO DI PIZZO FICHI E NOCI.....	7 €
Allergeni: 8	
TARTUFO DI PIZZO AL BERGAMOTTO.....	7 €
CON CUORE DI MELOGRANO	
Allergeni: 8	

— BEVANDE —

ACQUA	1 €
Naturale e frizzante, 33 cl (plastica)	
ACQUA	2 €
Naturale e frizzante, 1 l (plastica)	
ACQUA	2,5 €
Naturale e frizzante, 1 l (vetro)	
COCA COLA, COCA COLA ZERO E FANTA	2,5 €
33cl	
COCA COLA 1 l	5 €
BRASILENA	2 €
ORZATA.....	2 €
GAZOSA AL LIMONE.....	3 €
ESTATHÈ.....	2,5 €
limone e pesca 33 cl	
BERGOTTO	2,5 €
CAFFÈ, CAFFÈ DECA E CAFFÈ D'ORZO	2 €
CAPPUCCINO	3 €

— BIRRE —

BIRRE ALLA SPINA

WARSTEINER (piccola 20 cl).....	3,50 €
WARSTEINER (media 40 cl)	5 €
BIRRA KALABRA ARTIGIANALE (30 cl)	4 €
BIRRA KALABRA ARTIGIANALE (40 cl)	5 €

— VINI —

VINI ROSSI	CALICE	BOTTIGLIA
CIRÒ Tenuta San Francesco	3 €	12 €
ARTINO Tenuta Iuzzolini		18 €
MURANERA Tenuta Iuzzolini		30 €
JACHELLO Russo & Longo		30 €
MARADEA RISERVA Tenuta Iuzzolini		35 €

VINI BIANCHI

CIRÒ Tenuta San Francesco	3 €	12 €
MADREGOCCIA Tenuta Iuzzolini		18 €
DONNA GIOVANNA Tenuta Iuzzolini		30 €

VINI ROSATI

CIRÒ Tenuta San Francesco	3 €	12 €
LUMARE Tenuta Iuzzolini		16 €
DONNA ROSA Tenuta San Francesco		22 €

BOLLICINE

BLUETTE Cantine Statti		15 €
-------------------------------------	--	-------------

— DISTILLATI —

CREMA DI BERGAMOTTO 3 €	AMARO JEFFERSON	4 €
CREMA DI LIQUIRIZIA 3 €	AMARO KACIUTO	4 €
LIQUORE	AMARO KARDIJA	4 €
AL FINOCCHIETTO	GRAPPA	4 €
LIQUORE	AL PEPERONCINO	
CAFFÈ GUGLIELMO	GRAPPA	4 €
BERGAMELLO MANFREDI 3 €	ALLA LIQUIRIZIA	
SAMBUCA MANFREDI	GRAPPA	4 €
LIMONCELLO	AL BERGAMOTTO Allergeni: 8	
BERGASPINA	GRAPPA	4 €
AMARO DEL CAPO	AL VINO MAGLIOCCO	
AMARO MANFREDI	GRAPPA BIANCA	4 €
AMARO DIGESTIVO	GRAPPA BARRICATA	5 €
KEPHAS		

— BIRRA KALABRA —

BLANCHE 4,5 €

La Kalabra Blanche è una birra ad alta fermentazione.
D'ispirazione belga.
33cl. - 5,3% vol

APA 4,5 €

La Kalabra Apa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana.
33cl. - 6,7% vol

BLONDE 4,5 €

Colore dorato, schiuma cremosa e persistente, gusto rotondo con lievi note speziate e con un leggero sentore amaro.
33cl. - 5,7% vol

IPA 5 €

La Kalabra IPA è una birra decisamente luppolata ed amara, moderatamente forte.
33cl. - 6,3% vol

BERGAMOTTO 5,5 €

La Kalabra Blanche al Bergamotto è una birra ad alta fermentazione caratterizzata da un fresco bouquet speziato.
33cl. - 5,3% vol

BLACK IPA 5,5 €

La Kalabra Black Ipa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana arricchita da Liquirizia.
33cl. - 7,2% vol

IMPERIAL 5,5 €

In bocca è corposa, e le note mielate dei malti sono in perfetto equilibrio con quelle amare e luppolate dei luppoli USA.
33cl. - 8,5% vol

HONEY 5,5 €

Le note dolci donate dai malti e dal miele vengono equilibrate dalle note amaricanti donate dai luppoli del pacifico.
33cl. - 7,2% vol

NEW IPA 5,5 €

Prodotta con orzo, frumento ed avena, presenta un corpo ben strutturato, con note dolci seguite da un amaro presente ma non eccessivo.
33cl. - 6,5% vol

— TABELLA DEGLI ALLERGENI —

1. Cereali contenenti Glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e tutti gli alimenti che contengono questi cereali
2. Crostacei: gamberi, granchio, aragosta, scampi
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte, Lattosio
8. Frutta a Guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anadride Solforosa e Solfiti: vino, alcuni alimenti conservati
13. Lupini
14. Molluschi: polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie...