



ANTIPASTI

ANTIPASTI DI TERRA

- CACIOCAVALLO FRITTO SU LETTO DI CIPOLLA CAMELLATA** ... 13 €
Caciocavallo impanato e fritto con cipolla rossa di Tropea caramellata. Allergeni: 1,3,7
- SFORMATINO DI PARMIGIANA SU VELLUTATA DI POMODORO E PARMIGIANO** 14 €
Melanzane, parmigiano, pomodoro, basilico, pepe nero, aglio ed olio EVO. Allergeni: 7
- CARPACCIO DI MAIALINO NERO SU MOUSSE DI RICOTTA E GOCCE DI 'NDUJA** 15 €
Maialino nero cotto a bassa temperatura, prezzemolo, alloro ed olio EVO. Allergeni: 7
- TAGLIERE COMMISSO** (consigliato per 2 persone) 20 €
Capocollo, salsiccia, soppressata pancetta e selezione di tre pecorini semistagionati. Allergeni: 7
- TAGLIERE BARONE** (consigliato per 2 persone) 22 €
Selezione di polpette calabre, melanzane scupecci, cicoria selvatica, pomodorini secchi, salatura mista e funghi sottobosco della Sila. Allergeni: 1,3,7

ANTIPASTI DI MARE

- POLPETTA DI BACCALÀ** 12 €
Baccalà, pane, prezzemolo, tuorlo d'uovo e formaggio. Allergeni: 1,3,4,7
- CARPACCIO DI TONNO CON BROCCOLI COTTI A BASSA TEMPERATURA E GOCCE DI BURRATA*** 16 €
Carpaccio di tonno con broccoli, burrata, rosmarino, aglio, ginepro ed olio EVO. Allergeni: 4, 7
- IMPEPATA DI COZZE ROSSA** 16 €
Cozze con pomodoro, peperoncino, aglio, pepe nero e olio EVO. Allergeni: 14
- INSALATA DI MARE ALL'ARANCIA E MENTA*** 17 €
Insalata di mare con gamberi, cozze, vongole, seppie, pepe nero all'arancia e menta ed olio EVO. Allergeni: 2,14
- POLPO SCOTTATO SU PATATA SOTTO CENERE, PISTACCHIO E FOGLIE DI GUANCIALE*** 18 €
Polpo scottato, patate, pistacchio, guanciale, burro, sedano, arancia, limone, carote ed olio EVO. Allergeni: 7,8,9,14

PRIMI

PRIMI DI TERRA

- FILEJA IMPERIALE** 13 €
Pomodoro, melanzane, ricotta affumicata, salsiccia croccante e basilico. Allergeni: 1, 7
- PICI AL RAGÙ DI CAPRA MARINATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA CON LE SUE SPEZIE*** 14 €
Pici al ragù di capra cotta a bassa temperatura, carota, cipolla, porri, pomodoro e olio EVO. Allergeni: 1
- GARGANELLI AI PORCINI, 'NDUJA E SCAMORZA AFFUMICATA*** ... 14 €
Garganelli porcini, 'nduja, scamorza, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 1, 7
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TARTUFO** 15 €
Spaghetti con pancetta, uovo, pepe nero, pecorino, parmigiano, tartufo a scaglie e olio tartufato. Allergeni: 1,3,7

PRIMI DI PESCE

- PACCHERI AL BACCALÀ, OLIVE TAGGIASCHE, FINOCCHIETTO SELVATICO E DATTERINO ROSSO*** 14 €
Baccalà sfumato con il vino bianco, olive taggiasche, finocchietto selvatico, pomodori datterino rosso, basilico, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 1,4,12
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE*** 14 €
Vongole, aglio, prezzemolo, scorzetta limone ed olio EVO. Allergeni: 1,14
- TAGLIATELLE AL GAMBERO ROSSO, SCORZETTA DI BERGAMOTTO E PEPE ROSA*** 15 €
Gambero rosso, bergamotto, pepe rosa, basilico ed olio EVO. Allergeni: 1,2
- RISOTTO IN CREMA DI SCAMPI ALLA BARBABIETOLA E PISTACCHIO*** 15 €
Scampi, barbabietola, pistacchi, rosmarino ed olio EVO. Allergeni: 2,8

SECONDI

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI FILETTO DI POLLO SU MOUSSE DI PATATA E RIDUZIONE DI PEPERONI* 17 €

Taglia di pollo, patate, peperoni, burro, aceto, aglio, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 7

SALSICCIA E CIME DI RAPA, SERVITE CON CROSTONE SPEZIATO AL FINOCCHIO* 17 €

Salsiccia calabra, cime di rapa, aglio, peperoncino ed olio EVO.

FILETTO DI MAIALINO NERO IN CREMA DI CACIOCAVALLO E CIPOLLA CARAMELLATA 19 €

Maialino nero cotto a bassa temperatura, caciocavallo, cipolla, alloro, timo e finocchietto. Allergeni: 7

TAGLIATA DI MANZO: 20 €

AL TARTUFO

AI PORCINI

AL PISTACCHIO

RUCOLA E GRANA

SECONDI DI PESCE

BACCALÀ FRITTO SU VELLUTATA DI CECI* 18 €

Baccalà, ceci cotti in fondo di cipolla, carota e porri. Allergeni: 4

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO CON CIPOLLA CARAMELLATA E SCAGLIE DI MANDORLE* 19 €

Branzino scottato, cipolla, mandorle, prezzemolo, pepe nero, aceto, zucchero ed olio EVO. Allergeni: 4,8

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PANE PROFUMATO AL LIME E SESAMO NERO 20 €

Salmone cotto nel burro chiarificato, pane, lime, sesamo nero, germogli ed olio EVO. Allergeni: 4,7,11

POLIPETTO FRITTO SU MOUSSE DI PATATA E TARTUFO ESTIVO* 20 €

Polipetto, patate, tartufo, burro, limone, arancia, sedano, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 7,9,14

CONTORNI

INSALATA VERDE 5 €

INSALATA MISTA 5 €

PATATE FRITTE* 5 €

BROCCOLETTI AL FORNO* 6 €

PATATA SOTTO CENERE 6 €

FAGIOLI NERI AL SUGO PICCANTE 6 €

SPINACI* 6 €

CICORIA RIPASSATA* 6 €

PEPERONE ARROSTO* 6 €

CAPONATA DI MELANZANE 7 €

PIZZE E PINSE

CLASSICHE

MARINARA	6 €
Salsa di pomodoro, aglio, basilico fresco ed olio EVO. Allergeni: 1	
MARGHERITA	7.5 €
Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico fresco e spolverata di parmigiano. Allergeni: 1, 7	
MARGHERITA DOP	8.5 €
Salsa di pomodoro, bufala DOP campana, basilico fresco ed olio EVO. Allergeni: 1, 7	
DIAVOLA	10 €
Salsa di pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico fresco ed olive taggiasche. Allergeni: 1,7	
4 FORMAGGI	12 €
Fiordilatte, gorgonzola, provola dolce, parmigiano, basilico fresco ed olio EVO. Allergeni: 1, 7	
CALZONE CLASSICO	8 €
Fiordilatte, prosciutto cotto. Allergeni: 1, 7	
CALZONE GRAZIEASSAI	11 €
Fiordilatte, salsiccia calabra piccante, 'nduja di suino nero calabro riserva premium. Allergeni: 1,7	

SPECIALI

'NDUJELLA	11 €
Salsa di pomodoro, 'nduja di suino nero calabro riserva premium, rucola, stracciatella, pomodorini secchi ed olio EVO. Allergeni: 1,7	
ASSAI NAPOLI	12 €
Salsa Grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe). In uscita: bufala DOP campana, acciughe, olive taggiasche, basilico fresco, origano selvatico calabro ed olio EVO. Allergeni: 1, 4, 7	
ZUCCOSA	13 €
Crema di zucca, fiordilatte, provola dolce e guanciale croccante. Allergeni: 1,7	
PARMIGIANA	13 €
Salsa Grazieassai, melanzane a cubetti fritte, parmigiano e basilico in uscita. Allergeni: 1,7	
AMATRICIANA	14 €
Salsa Grazieassai (pomodoro con aglio, sale e pepe), fonduta di pecorino, guanciale croccante e spolverata di pecorino.	

CALABRESI

VEGECALABRA	11 €
Salsa di pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, patate e peperoni arrosto. Allergeni: 1,7	
DECOLLATURA	12 €
Fiordilatte, provola affumicata, pancetta tesa piccante, patate. Allergeni: 1,7	
TROPEANA	12 €
Filetto di tonno Sardanelli, cipolla rossa di Tropea, fiordilatte, basilico fresco, origano ed olio EVO. Allergeni: 1, 4, 7	
CAPRICCIO CALABRO	13 €
Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini, olive taggiasche, carciofini selvatici ed olio EVO. Allergeni: 1, 7	
GRAZIEASSAI	13 €
Fiordilatte, salsiccia piccante calabra, cipolla rossa di Tropea, crema di 'nduja di suino nero calabro riserva premium, basilico fresco ed olio EVO. Allergeni: 1, 7	
LAMETINA	13 €
Fiordilatte, provola affumicata, pancetta arrotolata calabra, funghi porcini, basilico fresco ed olio EVO. Allergeni: 1, 7	
ASPROMONTANA	13 €
Fiordilatte, provola dolce, funghi porcini e salsiccia piccante calabra. Allergeni: 1,7	
ACRITANA	13 €
Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia piccante calabra, cime di rapa. Allergeni: 1,7	
NICASTRESE	14 €
Pesto di basilico, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella, pomodori datterino rosso, granella di pistacchi, basilico ed olio EVO. Allergeni:1,5,7,8	

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

DOLCI

SORBETTO AL LIMONE*	5 €
TIRAMISÙ*	6 €
MOUSSE DI RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO*	6 €
CHEESECAKE*	6 €
(PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO, FRAGOLA, CARAMELLO)*	
PANNA COTTA.....	6 €
(PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO, FRAGOLA, CARAMELLO)*	
COPPA ALLA VANIGLIA FRUTTI DI BOSCO,	6 €
MENTA E TERRA DI BISCOTTO*	
DOLCE DELLA CASA	7 €

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	7 €
BRASILENA	2,5 €
ORZATA.....	2,5 €
GASSOSA AL LIMONE	2,5 €
ESTATHÈ.....	2,5 €
limone e pesca 33 cl	
BERGOTTO	2,5 €
CAFFÈ, CAFFÈ DECA E CAFFÈ D'ORZO	2 €
CAPPUCCINO.....	3 €

BIRRE ALLA SPINA

KROMBACHER BIONDA 30CL	4,50 €
KROMBACHER RHENANIA ROSSA 30CL	5,50 €

VINI

VINI ROSSI

CALICE BOTTIGLIA

CIRÒ Tenuta San Francesco	4 €	14 €
ARTINO Tenuta Iuzzolini.....		20 €
MURANERA Tenuta Iuzzolini		32 €
MARADEA RISERVA Tenuta Iuzzolini.....		37 €

VINI BIANCHI

CIRÒ Tenuta San Francesco	4 €	14 €
MADREGOCCIA Tenuta Iuzzolini		20 €
DONNA GIOVANNA Tenuta Iuzzolini		32 €

VINI ROSATI

CIRÒ Tenuta San Francesco	4 €	14 €
LUMARE Tenuta Iuzzolini		18 €
DONNA ROSA Tenuta San Francesco		24 €

BOLLICINE

BLUETTE Cantine Statti		16 €
------------------------------	--	------

DISTILLATI

CREMA DI BERGAMOTTO.....	4 €	AMARO JEFFERSON.....	5 €
CREMA DI LIQUIRIZIA.....	4 €	AMARO KACIUTO.....	5 €
LIQUORE.....	4 €	AMARO KARDIJA.....	5 €
AL FINOCCHIETTO		GRAPPA.....	5 €
LIQUORE.....	4 €	AL PEPERONCINO	
CAFFÈ GUGLIELMO		GRAPPA.....	5 €
BERGAMELLO MANFREDI... ..	4 €	ALLA LIQUIRIZIA	
SAMBUCA MANFREDI.....	4 €	GRAPPA.....	5 €
LIMONCELLO.....	4 €	AL BERGAMOTTO Allergeni: 8	
BERGASPINA		GRAPPA.....	5 €
AMARO DEL CAPO.....	4 €	AL VINO MAGLIOCCO	
AMARO MANFREDI.....	4 €	GRAPPA BIANCA.....	5 €
AMARO DIGESTIVO.....	5 €	GRAPPA BARRICATA.....	6 €
KEPHAS			

BIRRA KALABRA

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

APA 5€
La Kalabra Apa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana.
33cl. - 6,7% vol

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

IPA 5,5€
La Kalabra IPA è una birra decisamente luppolata ed amara, moderatamente forte.
33cl. - 6,3% vol

BERGAMOTTO 6€
La Kalabra Blanche al Bergamotto è una birra ad alta fermentazione caratterizzata da un fresco bouquet speziato.
33cl. - 5,3% vol

BLACK IPA 6€
La Kalabra Black Ipa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana arricchita da Liquirizia.
33cl. - 7,2% vol

HONEY 6€
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 6€
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

IMPERIAL 7€
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

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...