



## ANTIPASTI

### ANTIPASTI DI TERRA

- TAGLIERE COMMISSO** (consigliato per 2 persone) ..... 22 €  
Capocollo, salsiccia, soppressata pancetta e selezione di tre pecorini semi stagionati. Allergeni: 7
- TAGLIERE BARONE** (consigliato per 2 persone) ..... 22 €  
Selezione di polpette calabre, melanzane scupece, cicoria selvatica, pomodorini secchi, salatura mista e funghi sottobosco della Sila. Allergeni: 1,3,7
- CACIOCAVALLO FRITTO SU LETTO DI CIPOLLA CAMELLATA** ..... 14 €  
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
- POLPETTE ASSAI** ..... 12 €  
Polpette di carne di vitello, parmigiano e pecorino su letto di passata di pomodoro e basilico. Allergeni: 1,3,7

### ANTIPASTI DI MARE

- INVOLTINI DI PESCE SPADA AL BERGAMOTTO** ..... 18 €  
Pesce spada ripieno di uva passa e pinoli con impanatura al bergamotto. Allergeni: 1,4,8
- IMPEPATA DI COZZE ROSSA** ..... 16 €  
Cozze sfumate al vino bianco con pomodoro, peperoncino, aglio, pepe nero e olio EVO. Allergeni: 12,14
- TRILOGIA DI POLPETTE CALABRE** ..... 15 €  
Polpetta baccalà con salsa di 'nduja, polpetta di tonno con cipolla caramellata e polpetta di pesce ghiaccio. Allergeni: 1,3,4,7
- TARTARE DI TONNO** ..... 15 €  
Tonno, cipolla rossa di Tropea, pepe nero. Allergeni: 4
- ALICI FRITTE** ..... 12 €  
Allergeni: 1,4

## PRIMI

### PRIMI DI TERRA

- PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MAIALINO NERO** ..... 15 €  
Pappardelle al ragù di maialino nero cotto a bassa temperatura. Allergeni: 1,3,9,12
- FILEJA IMPERIALE** ..... 14 €  
Pomodoro, melanzane, ricotta affumicata, salsiccia croccante e basilico. Allergeni: 1,7
- GARGANELLI AI PORCINI, 'NDUJA E SCAMORZA AFFUMICATA** ..... 14 €  
Garganelli porcini, 'nduja, scamorza, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 1, 7
- LINGUINE CON PESTO DI BASILICO, BURRATA E POMODORI SECCHI** ..... 13 €  
Linguine con pesto di basilico su letto di burrata, pomodori secchi e pinoli. Allergeni: 1,7,8

### PRIMI DI PESCE

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** ..... 16 €  
Vongole (veraci-lupini), aglio, prezzemolo, scorzetta limone ed olio EVO. Allergeni: 1,14
- PACCHERI AL BACCALÀ, OLIVE TAGGIASCHE, FINOCCHIETTO SELVATICO E DATTERINO ROSSO** ..... 15 €  
Baccalà sfumato con il vino bianco, olive taggiasche, finocchietto selvatico, pomodori datterino rosso, basilico, prezzemolo ed olio EVO. Allergeni: 1,4,12
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON COZZE E CALAMARI** ..... 15 €  
Risotto con calamari, cozze e zafferano sfumato al vino bianco e prezzemolo. Allergeni: 7,12,14
- STRONCATURA ALLA CALABRESE CON ALICI** ..... 13 €  
Stroncatura con alici, pangrattato, olive, peperoncino e prezzemolo. Allergeni: 1,4

## SECONDI

### SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI SCOTTONA:..... AI PORCINI RUCOLA E GRANA CREMA DI 'NDUJA	24 €
FILETTO DI MAIALINO NERO IN SALSA DI ARANCIA ..... CON SALVIA CROCCANTE E CONELLI DI PATATE Allergeni: 1	20 €
SALSICCIA, CIME DI RAPA E PATATE SILANE ..... Salsiccia calabra, cime di rapa, patate, aglio, peperoncino ed olio EVO.	17 €
CONIGLIO FRITTO CON SALSA ASSAI ..... Coniglio fritto accompagnato da salsa di paprika, aglio e maionese. Allergeni: 1,3	16 €

### SECONDI DI PESCE

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA CARAMELLATA ..... E SCAGLIE DI MANDORLE Branzino alla griglia con cipolla, mandorle, prezzemolo e aceto balsamico. Allergeni: 4,8	20 €
POLIPETTO ALLA GRIGLIA SU TRIS DI PURÈ ..... Polipetto su tris di purè di zucca, zuccina e patate. Allergeni: 7,14	20 €
FILETTO DI SALMONE CON SESAMO NERO E CREMA DI PATATE ..... Filetto di salmone cotto in padella con sesamo nero su letto di crema di patate. Allergeni: 4,7,11	19 €
BACCALÀ FRITTO ALLA CALABRESE ..... Baccalà con olive nere cotte al forno e peperoni. Allergeni: 1,4	17 €

## CONTORNI

CAPONATA DI VERDURE .....	7 €
PATATE MPACCHIOSE ALLA SILANA .....	6 €
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO .....	6 €
BIETOLA IN PADELLA .....	6 €
INSALATA VERDE .....	5 €
INSALATA MISTA .....	5 €
PATATE FRITTE .....	5 €

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

# PIZZE

## CLASSICHE

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

## SPECIALI

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

## CALABRESI

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

## DOLCI

DOLCE DELLA CASA .....	7 €
TIRAMISÙ .....	7 €
CHEESECAKE .....	7 €
(PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO, FRAGOLA, CARMELLO)	
PANNA COTTA.....	6 €
(PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO, FRAGOLA, CARMELLO)	
SORBETTO AL LIMONE .....	5 €

## GELATI

TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO* Allergeni: 7,8.....	7 €
TARTUFO DI PIZZO FICHI E NOCI* Allergeni: 7,8 .....	7 €
TARTUFO DI PIZZO AL BERGAMOTTO .....	7 €
CON CUORE DI MELOGRANO* Allergeni: 7	
TARTUFO DI PIZZO CLASSICO* (SENZA GLUTINE) Allergeni: 7 .....	6 €

## BEVANDE

ACQUA .....	1 €
Naturale e frizzante, 50 cl (plastica)	
ACQUA .....	2,5 €
Naturale e frizzante, 1 l (vetro)	
ACQUA PANNA .....	3 €
Naturale, 75cl (vetro)	
ACQUA S.PELLEGRINO .....	3 €
Frizzante, 75cl (vetro)	
COCA COLA, COCA COLA ZERO E FANTA .....	3 €
33 cl (vetro)	
COCA COLA .....	8 €
1 l (vetro)	
BRASILENA.....	2,5 €
GASSOSA AL LIMONE .....	2,5 €
ESTATHÈ .....	2,5 €
Limone e pesca, 25cl (vetro)	
BERGOTTO .....	3 €
CAFFÈ, CAFFÈ DECA, CAFFÈ D'ORZO E GINSENG .....	2 €
CAPPUCCINO .....	3 €

## BIRRE ALLA SPINA

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

## VINI

### VINI ROSSI

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

### 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

PROSECCO dama D.O.C.G. ....	5 €	17€
ROSÈ Annibal Brut .....		22 €

## DISTILLATI

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

## BIRRA KALABRA

<b>BLANCHE</b> .....	6€
La Kalabra Blanche è una birra ad alta fermentazione. D'ispirazione belga. 33cl. - 5,3% vol	
<b>APA</b> .....	6€
La Kalabra Apa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana. 33cl. - 6,7% vol	
<b>BLONDE</b> .....	6€
Colore dorato, schiuma cremosa e persistente, gusto rotondo con lievi note speziate e con un leggero sentore amaro. 33cl. - 5,7% vol	
<b>IPA</b> .....	6,5€
La Kalabra IPA è una birra decisamente luppolata ed amara, moderatamente forte. 33cl. - 6,3% vol	
<b>BERGAMOTTO</b> .....	7€
La Kalabra Blanche al Bergamotto è una birra ad alta fermentazione caratterizzata da un fresco bouquet speziato. 33cl. - 5,3% vol	
<b>BLACK IPA</b> .....	7€
La Kalabra Black Ipa è una birra ad alta fermentazione, d'ispirazione americana arricchita da Liquirizia. 33cl. - 7,2% vol	
<b>HONEY</b> .....	7€
Le note dolci donate dai malti e dal miele vengono equilibrate dalle note amaricanti donate dai luppoli del pacifico. 33cl. - 7,2% vol	
<b>NEW IPA</b> .....	7€
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	
<b>IMPERIAL</b> .....	8€
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,