



## ANTIPASTI

**TAGLIERE COMMISSO** (consigliato per 2 persone) ..... 22 €  
Capocollo, salsiccia, soppressata, pancetta e selezione di tre pecorini semi stagionati, accompagnati dalle nostre marmellate.  
Allergeni: 7

**TAGLIERE BARONE** (consigliato per 2 persone) ..... 22 €  
Selezione di polpette calabre, melanzane scupeci, cicoria selvatica, pomodorini secchi, salatura mista e funghi sottobosco della Sila.  
Allergeni: 1,3,7

**INVOLTINI DI PESCE SPADA AL BERGAMOTTO** 18 €  
Pesce spada ripieno di uva passa e pinoli con impanatura al bergamotto.  
Allergeni: 1,4,8

**INSALATA DI MARE FREDDA O TIEPIDA** ..... 16 €  
Insalata di mare aromatizzata al lime e pepe rosa.  
Allergeni: 2,4,14

**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

**CACIOCAVALLO FRITTO SU LETTO DI CIPOLLA CAMELLATA** ..... 14 €  
Caciocavallo impanato e fritto con cipolla rossa di Tropea caramellata.  
Allergeni: 1,3,7

## PRIMI

**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

**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

**STRONCATURA ALLA CALABRESE CON ALICI** 13 €  
Stroncatura con alici, pangrattato, olive, peperoncino e prezzemolo.  
Allergeni: 1,4

## SECONDI

**TAGLIATA DI SCOTTONA** ..... 24 €  
CLASSICA  
AGLI ASPARAGI  
RUCOLA E GRANA  
CREMA DI 'NDUJA

**FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA CAMELLATA E SCAGLIE DI MANDORLE** ..... 20 €  
Filetto di branzino alla griglia con cipolla, mandorle, prezzemolo e aceto balsamico.  
Allergeni: 4,8

**BACCALÀ FRITTO ALLA CALABRESE** ..... 17 €  
Baccalà con olive nere cotte al forno e peperoni.  
Allergeni: 1,4

**SALSICCIA, CIME DI RAPA E PATATE SILANE** 17 €  
Salsiccia calabra, cime di rapa, patate, aglio, peperoncino ed olio EVO.

## CONTORNI

**PATATE MPACCHIOSE ALLA SILANA** ..... 6 €

**INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA** ..... 6 €

**INSALATA VERDE** ..... 5 €

**INSALATA MISTA** ..... 5 €

**PATATINE FRITTE** ..... 5 €

**VERDURE DI STAGIONE** ..... 5 €

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

# PIZZE

## PIZZE CLASSICHE

### 4 FORMAGGI ..... 12 €

Fiordilatte, gorgonzola, provola dolce, parmigiano, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### CALZONE MANGIA ASSAI ..... 11 €

Fiordilatte, salsiccia calabra piccante, 'nduja di suino nero calabro riserva premium.

Allergeni: 1,7

### DIAVOLA ..... 10 €

Salsa di pomodoro, fiordilatte, spianata calabra, basilico fresco e olive taggiasche.

Allergeni: 1,7

### MARGHERITA DOP ..... 8,5 €

Salsa di pomodoro, bufala DOP campana, basilico fresco ed olio EVO.

Allergeni: 1,7

### CALZONE CLASSICO ..... 8 €

Fiordilatte, prosciutto cotto.

Allergeni: 1,7

### MARGHERITA ..... 7,5 €

Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico fresco e spolverata di parmigiano.

Allergeni: 1,7

### MARINARA ..... 6 €

Salsa di pomodoro, aglio, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1

## PIZZE SPECIALI

### ROMANA ..... 13 €

Fior di zucca, stracciatella e acciughe.

Allergeni: 1,4,7

### TRONCHETTO ..... 12 €

Base di pizza arrotolata, fiordilatte, provola dolce. In uscita: rucola, pomodoro ciliegino rosso, prosciutto crudo, scaglie di grana e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### ASSAI NAPOLI ..... 12 €

Salsa di pomodoro con in uscita: bufala DOP campana, acciughe, olive taggiasche, basilico fresco, origano selvatico calabro e olio EVO

Allergeni: 1,4,7

### FIORITA ..... 12 €

Pesto di basilico, fiordilatte, fior di zucca, pomodorini secchi, fiocchi di ricotta e olio EVO.

Allergeni: 1,7,8

### 'NDUJELLA ..... 11 €

Salsa di pomodoro, 'nduja di suino nero calabro riserva premium, rucola, stracciatella, pomodorini secchi e olio EVO.

Allergeni: 1,7

## PIZZE CALABRE

### NICASTRESE ..... 14 €

Pesto di basilico, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella, pomodori datterino rosso, granella di pistacchi, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1,5,7,8

### MANGIA ASSAI ..... 13 €

Fiordilatte, salsiccia piccante calabra, cipolla rossa di Tropea, crema di 'nduja di suino nero calabro riserva premium, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### ALTILIA ..... 13 €

Salsa di pomodoro, spianata calabra, provola dolce, pomodorini secchi, fiocchi di ricotta e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### CAPRICCIO CALABRO ..... 13 €

Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini, olive taggiasche, carciofini selvatici e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### DECOLLATURA ..... 12 €

Fiordilatte, provola affumicata, pancetta tesa piccante, patate.

Allergeni: 1,7

### PARMIGIANA ..... 12 €

Salsa di pomodoro, melanzane fritte, parmigiano e basilico in uscita.

Allergeni: 1,7

### TROPEANA ..... 12 €

Filetto di tonno Sardanelli, cipolla rossa di Tropea, fiordilatte, basilico fresco, origano selvatico calabro e olio EVO.

Allergeni: 1,4,7

### SOLE DI CALABRIA ..... 12 €

Fiordilatte, pomodoro datterino giallo, ricotta di bufala, menta, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### CURINGHESE ..... 12 €

Fiordilatte, friggirelli, 'nduja di suino nero calabro riserva premium, stracciatella, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1,7

### VEGECALABRA ..... 11 €

Salsa di pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, patate e peperoni arrosto.

Allergeni: 1,7

*Se tutto questo non ti sembra  
abbastanza, tuffati nei nostri  
**SPECIALI**  
e chiedi al nostro staff  
i piatti del giorno!*

## DOLCI

DOLCE DELLA CASA .....	7 €
TIRAMISÙ .....	7 €
CHEESECAKE .....	7 €
(pistacchio, frutti di bosco, cioccolato, fragola, caramello)	
SORBETTO AL LIMONE .....	5 €

## GELATI

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

## BEVANDE

ACQUA .....	1 €
Naturale e frizzante, 50cl (plastica)	
ACQUA .....	2,5 €
Naturale e frizzante, 1l (plastica)	
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 .....	7 €
1L (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 .....	4,5 €
KROMBACHER RHENANIA ROSSA 30CL .....	5,5 €

## BIRRE MANGIA ASSAI



MANGIA ASSAI BLONDE .....	5 €
MANGIA ASSAI BLONDE (SENZA GLUTINE) .....	5 €
MANGIA ASSAI BLANCHE .....	5 €
MANGIA ASSAI RED .....	6 €
MANGIA ASSAI BRITISH .....	6 €

## VINI



### VINI ROSSI

CIRÒ Tenuta San Francesco .....	4 €			14 €
ALBAMONTE Tenuta Spadafora 1915.....				17 €
ARTINO Tenuta Iuzzolini .....				20 €
PEPE ROSSO Tenuta Spadafora 1915.....				22 €
SOLE NERO Tenuta Spadafora 1915.....				22 €
MURANERA Tenuta Iuzzolini .....				32 €



### VINI BIANCHI

CIRÒ Tenuta San Francesco .....	4 €			14 €
MADREGOCCIA Tenuta Iuzzolini .....				20 €
MAGARIA Tenuta Spadafora 1915.....				26 €
PANDOSIA Tenuta Spadafora 1915 .....				29 €
DONNA GIOVANNA Tenuta Iuzzolini .....				32 €

### VINI ROSATI

CIRÒ Tenuta San Francesco .....	4 €			14 €
LUMARE Tenuta Iuzzolini.....				18 €
DONNA ROSA Tenuta San Francesco.....				24 €
ROSA SPINA Tenuta Spadafora 1915.....				26 €

### BOLLICINE

PROSECCO Don Fortunato .....	5 €			18 €
BLUETTE .....				18 €

## DISTILLATI

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

## 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. Anidride Solforosa e Solfiti: vino, alcuni alimenti conservati
13. Lupini
14. Molluschi: polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie...