



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
- IMPEPATA DI COZZE ROSSA**

14 €
- Cozze sfumate al vino bianco con pomodoro, peperoncino, aglio, pepe nero e olio EVO.
Allergeni: 12,14

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 con 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.
- TERRINA DI PARMIGIANA DI MELANZANE**

14 €
- Melanzane, parmigiano, pomodoro, basilico, pepe nero, aglio ed olio EVO.
Allergeni: 7

CONTORNI

- PATATE MPACCHIUSE ALLA SILANA**

6 €
- INSALATA DI POMODORI CUORE DI BUE, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E ORIGANO CALABRO**

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 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, fiordilatte, 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 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 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, fiordilatte, 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, friggitelli, ‘nduja di suino 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 €
FRUTTA DI STAGIONE	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 CAFFÈ GUGLIELMO	4 €
SAMBUCA MANFREDI	4 €
LIMONCELLO BERGASPINA	4 €
AMARO DEL CAPO.....	4 €
AMARO DE LUCA.....	4 €
MELONCELLO	4 €
AMARO DIGESTIVO KEPHAS	5 €
AMARO JEFFERSON	5 €
AMARO KACIUTO	5 €
GRAPPA AL PEPERONCINO	5 €
GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA.....	5 €
GRAPPA AL BERGAMOTTO Allergeni: 8	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.

Anadride Solforosa e Solfiti: vino, alcuni alimenti conservati
13.

Lupini
14.

Molluschi: polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie...