



Menù





# Idonna burgherita

Immaginiamo di tornare nel 1950 nell'ENTROTERRA CALABRESE, in un paesino in cui mare e montagna si incontrano per creare un'atmosfera unica. Qui, dai sacrifici e dalla passione di una famiglia, nascono un'azienda agro-zootecnica ed una piccola macelleria.

Da sempre la filosofia del nostro allevamento si basa su una produzione al pascolo dove **IL TETTO DEI NOSTRI ANIMALI E' IL CIELO STELLATO E LE UNICHE BARRIERE SONO ULIVI E QUARCETI.**

Con il passare degli anni, di questa passione ne abbiamo fatta una vera e propria professione, studiando e specializzandoci nel settore.

Oggi offriamo infatti carni di razze, tipologie, specialità e gradi di frollatura diverse.

La carne che ne deriva ripaga noi così come i nostri clienti per bontà e genuinità.

Non ci distinguiamo solo per la carne ma anche per il formaggio, le conserve ed infine per la produzione di olio extravergine di oliva.

La soddisfazione dei nostri clienti, unita alla passione per questo mestiere, ci spinge a fare sempre meglio rispettando la natura e ponendo sempre uno sguardo rivolto al futuro.

Oggi vogliamo accompagnarvi in un percorso gastronomico fatto di tradizione e qualità, un percorso genuino e allo stesso tempo ricercato per garantirvi un'esperienza culinaria indimenticabile.





## *Antipasti - I Nostri Taglieri*

---

### *Eccellenze Calabresi*

Salumi e formaggi artigianali  
MADE IN CALABRIA.

15,00 €  
a persona

### *Tris Iberico*

Prosciutto "PATANEGRA", lardo di Patanegra, CECINA DE LEON e Pinchos spagnoli.

15,00 €  
a persona

### *Beeferita*

Roastbeef di manzo, songino, pane Carasau, stracciatella di Andria, alici di Cetara, pomodorini pachino ed EVO al basilico.

14,00 €

### *Polpette della nonna*

Polpette di manzo homemade al pomodoro.

7,00 €

### *Il Tacco*

Burratina affumicata, stracciatella di Andria, acciuga del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala DOP, capocollo di suino nero, tarallini pugliesi e bis di bruschette mediterranee.

15,00 €  
a persona

### *Calabro wings*

Alette di pollo marinate, affumicate e cotte a bassa temperatura servite con salsa piccante homemade.

9,00 €  
a persona

### *Arancini alla calabrese*

Con ragù di Podolica, caciocavallo silano DOP e funghi porcini.

8,00 €



## *Crudità*

---

### *Tartare Calabrese*

18,00 €

Battuta a coltello, cipolla rossa di tropea, pomodoro San Marzano secco, peperoncino piccante, EVO bio, cristalli di sale e pepe.

### *Tartare Mediterranea*

21,00 €

Battuta a coltello, alici di Cetara, EVO al basilico, peperone crusco, pistacchio di Bronte con cuore di stracciatella di Andria.

### *Rosa di sashimi*

18,00 €

Filetto di manzo, salsa Teriyaki e mandorle tostate.

### *Sashimi*

18,00 €

Filetto di manzo, cristalli di sale, pepe, erba cipollina, EVO bio, salsa al lime e aceto balsamico di Modena DOP.

### *Carpaccio*

16,00 €

Fesa di manzo, rucola, scaglie di grana, EVO bio al lime, sale e pepe, pomodorini pachino confit.

### *Tris di Crudite'* (consigliato per 2 persone)

35,00 €

Sashimi, carpaccio con rucola selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa di datterini e tartare a scelta.



## ***Pokè di carne***

---

### ***Tartare pokè***

Riso venere, filetto di manzo, EVO, pomodorini pachino, cipolla rossa di Tropea, burrata di Andria, basilico fresco e mandorle tostate.

16,00 €

### ***Chicken pokè***

Mix cereali, riso, farro e orzo, petto di pollo alla soia cotto a bassa temperatura, mais, piselli, concasse' di pomodoro, salsa Teriyaki e semi di girasole.

14,00 €

### ***Sashimi pokè***

Riso venere, sashimi di filetto di manzo, avocado, carote, cetrioli, semi di lino e maio alla soia, EVO.

16,00 €



## La nostra selezione di Carni

---

<b>Filetto di Mimmo</b>	28,00 €
Filetto di manzo italiano su letto di purè di patate silane, cipolla rossa di Tropea caramellata e olio al prezzemolo.	
<b>Filet mignon</b>	30,00 €
Filetto di manzo italiano con funghi porcini, foie gras e riduzione al Franciacorta.	
<b>Entrecote</b>	24,00 €
Tagliata di controfiletto di razza Hereford Argentina alle erbe aromatiche con burro salato di Normandia e pepe rosa.	
<b>Entrana</b>	25,00 €
(diaframma) Black Angus con insalatina di puntarelle e creme freche.	
<b>Picanha</b>	25,00 €
Spiedo di picanha Black Angus con salsa Cimichurri.	
<b>Brisket</b>	22,00 €
Punta di petto di manzo Black Angus affumicato e cotto a bassa temperatura con riduzione alla birra rossa.	
<b>Asado affumicato</b>	22,00 €
Asado affumicato e cotto a bassa temperatura con senape di Dijone ed erba cipollina.	
<b>Guanciaie</b>	23,00 €
Guanciaie di Patanegra affumicato e cotto a bassa temperatura con crema di fave, erbetto saltate e salsa al vino bianco.	
<b>Salsiccia calabrese</b>	15,00 €
Fatta in casa alla brace accompagnata con peperoni e patate.	
<b>Bbq Ribs</b>	15,00 €
Costine di Patanegra affumicate e cotte a bassa temperatura.	
<b>Petto d'anatra al burro versato</b>	25,00 €
Petto d'anatra al burro versato con scorza d'arancia e salsa al foie gras.	



## Carni a peso

---

<b>Cuberoll Italia</b> dry aged		8,00 € l'etto
<b>Cowboy steak di Black Angus</b> dry aged	(min 1kg)	7,00 € l'etto
<b>Costata Italia</b> dry aged	(min . 700gr)	6,00 € l'etto
<b>Costata</b> di vaca vieja Galiziana dry aged	(min . 1kg)	9,00 € l'etto
<b>Costata di bue Galiziano</b> dry aged	(min 1kg)	10,00 € l'etto
<b>Fiorentina Italia</b> dry aged	(min 1kg)	7,00 € l'etto
<b>Fiorentina Black Angus</b>	(min 1kg)	8,00 € l'etto
<b>Filetto intero Black Angus Argentina</b> (circa 1500 gr. consigliato per 3/4 persone)		8,00 € l'etto

## Hamburger Gourmet

---

<b>Classico</b>	12,00 €
Hamburger di manzo, cheddar ,pancetta affumicata, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup e maionese.	
<b>Doppio formaggio</b>	13,00 €
Hamburger di manzo, cheddar, pancetta affumicata, petit brie DOP, insalata e salsa burgherita.	
<b>Salerno-Reggio</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, provola silana, cime di rapa saltate (aglio, olio e peperoncino) peperoni alla brace, cipolla rossa di Tropea fresca e maio alla 'nduja.	
<b>Mamma Lina</b>	14,00 €
Hamburger di salsiccia di suino nero, peperoni, patate silane e maionese.	
<b>Silano</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, caciocavallo silano DOP, funghi di sottobosco, patate silane e prosciutto di suino nero di Calabria.	





# Hamburger Gourmet

---

<b>Calabro</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, caciocavallo silano fuso, caponata calabrese (peperoni, melanzane e cipolla rossa di tropea) e maionese alla 'nduja.	
<b>Carbonaro</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, uova strapazzate, crema al pecorino e guanciale di suino nero.	
<b>Mediterraneo</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, burrata di Andria, pesto di olive, pomodoro secco S. Marzano julienne ed EVO al basilico.	
<b>Pork</b>	15,00 €
Hamburger di manzo, provola fusa, porchetta homemade alla brace, porri caramellati, peperoni arrostiti maionese al prezzemolo.	
<b>Un brianzolo al sud</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, erbette saltate, gorgonzolla DOP, cipolla rossa caramellata e 'nduja.	
<b>Tartufone</b>	15,00 €
Hamburger di manzo, provola affumicata, guanciale di suino nero, asparagi, uovo al tegamino e crema al tartufo.	
<b>Burgherone</b>	18,00 €
Doppio hamburger di manzo, cheddar, pancetta affumicata, cipolla caramellata insalata e salsa Burgherita.	
<b>Bufalino</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco, origano selvatico, olio al basilico e prosciutto di Suino Nero.	
<b>Siciliano</b>	14,00 €
Hamburger di manzo, parmigiana di melanzane, ricotta di pecora stagionata grattugiata ed olio al basilico.	
<b>Vegetariano</b>	13,00 €
Rosti di verdure, provola silana, insalata, pomodoro fresco e maionese al basilico.	
<b>Nordico</b>	14,00 €
Trancio di salmone fresco, avocado, pomodoro ramato, e maionese alla soia.	



# Hamburger Gourmet

---

<b>Picanha</b>	20,00 €
Picanha alla brace, provola affumicata, e salsa Chimicurri homemade.	
<b>Affumicato</b>	16,00 €
Brisket di manzo, affumicato e cotto a bassa temperatura, pancetta affumicata, cheddar, salsa Bbq, insalata e pomodoro.	
<b>Asado</b>	16,00 €
Costole di manzo, affumicate e cotte a bassa temperatura, provola silana, salsa chimichurri e maionese alla senape.	
<b>Pulled lamb</b>	15,00 €
Spalla di agnello affumicato e cotto a bassa temperatura peperoni alla brace, cavolo rosso, salsa Tzatziki homemade e olio alla menta.	
<b>Crackly burger</b>	13,00 €
Petto di pollo marinato con doppia panatura croccante, pancetta affumicata, provola silana, insalata, pomodoro e maionese alla soia.	
<b>Poulet' briand</b>	13,00 €
Petto pollo marinato con doppia panatura, erbette alla 'nduja, formaggio Petit Brie, cipolla caramellata e glassa di aceto balsamico.	
<b>Il pollo reggiano</b>	13,00 €
Petto di pollo marinato con doppia panatura, scaglie di parmigiano reggiano di vacche rosse, rucola selvatica, maionese mal balsamico e pomodorini Confit.	
<b>Calabria chicken</b>	13,00 €
Straccetti di pollo con caponatina alla calabrese (peperoni, cipolla rossa di Tropea, melanzane e peperoncino) e maionese al basilico.	
<b>Tartarburger Calabro</b>	18,00 €
Battuta a coltello, cipolla rossa di Tropea, pomodoro San Marzano secco, peperoncino piccante, EVO bio, cristalli di sale e pepe, rucola selvatica e maionese al basilico	
<b>Tartarburger Mediterraneo</b>	18,00 €
Battuta a coltello, alici di Cetara, EVO al basilico, peperone crusco, pistacchio di Bronte con cuore di stracciatella di Andria.	

---

**Patatine fritte supplemento 1,50 €.**

**Anelli di cipolla supplemento 2,50 €.**

Si possono richiedere sia di manzo che di pollo (cotoletta), sia singoli che con il doppio hamburger o in versione hamburgerone.

Il supplemento di ogni singolo ingrediente è di € 0,50.

Il supplemento del doppio hamburger è di € 4,00.

Hamburgerone: doppio hamburger con doppio condimento con supplemento di € 5,00.

\*nel caso in cui ci fosse assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.



## Contorni

---

<b>Patate silane</b> al forno	4,00 €
<b>Patate fritte</b>	3,50 €
<b>Anelli di cipolla</b> alla birra con salsa alla 'nduja	5,00 €
<b>Verdure julienne</b> croccanti	5,00 €
<b>Caponatina calabrese</b>	5,00 €
<b>Cime di rapa saltate</b> aglio olio e peperoncino	5,00 €
<b>Insalata mista</b>	3,00 €
<b>Insalata verde</b> con menta e cipollotti	3,50 €

## Dolci fatti in casa

---

<b>Tris di tiramisù</b> (cioccolato bianco e sbrisolona, cioccolato fondente e granella di nocciola, gianduia e granella di pistacchio di Bronte.	7,00 €
<b>Tiramisù classico</b>	6,00 €
<b>Cheesecake al mandarino</b> con copertura di cioccolato fondente.	6,00 €
<b>Cheesecake classica</b> allo yogurt con frutti di bosco.	6,00 €
<b>Zuppa inglese</b>	6,00 €
<b>Tortino al cioccolato fondente</b> con cuore morbido e gelato artigianale al cocco.	7,00 €
<b>Cannolo scomposto</b> con cioccolato fondente e granella di pistacchio.	7,00 €
<b>Bonet Piemontese</b> con crema al mascarpone alla vaniglia.	6,00 €





# Allergeni



CEREALI CONTENENTI  
GLUTINE



UOVA E PRODOTTI A  
BASE DI UOVA



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO  
(ES. MANDORLE)



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
(INCLUSO LATTOSIO)



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO  
E PRODOTTI A BASE  
DI SEMI DI SESAMO



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI IN  
CONCENTRAZIONI  
SUPERIORI A 10 MG/KG  
O 10 MG/L



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI



RIVOLGERSI AL PERSONALE PER  
INTOLLERANZE E ALLERGENI

SEGUICI SU:

