



Menù

Pranzo e Cena

Antipasti

Eccellenza 15,00 €

Tris di salumi calabresi, formaggio pecorino con miele di acacia, burrata affumicata e taralli alla cipolla rossa di Tropea.

Degustazione Iberica 16,00 €

Prosciutto iberico (PATANEGRA), chorizo, Cecina de Leon e Lardo di Patanegra.

Polpette della nonna 7,00 €

Polpette homemade al sugo.

Crudites 12,00 €

Gamberi Rossi di Mazara, maionese all'aceto balsamico e bergamotto, granella di Pistacchio di Bronte e peperone crusco.

Sashimi 14,00 €

Sashimi di filetto con salsa teriyaki, mandorle tostate ed erba cipollina.

Tartare Calabrese 15,00 €

Battuta a coltello di manzo, cipolla rossa di Tropea, pomodoro San Marzano secco, peperoncino piccante fresco, EVO bio, cristalli di sale Maldon e pepe nero.



Hamburger

Classico 12,00 €

Hamburger, cheddar, pancetta affumicata, pomodoro, insalata, cipolla rossa caramellata e salsa burgherita.

Carbonaro 13,00 €

Hamburger, salsa al pecorino, porri stufati, uova strapazzate e guanciaie croccante.

Silano 13,00 €

Hamburger, caciocavallo fuso, funghi di sottobosco, patate Silane e salsa boscaiola homemade, capocollo di suino Nero di Calabria.

Bufalino 14,00 €

Hamburger, mozzarella di bufala DOP, pomodoro ramato, origano, prosciutto crudo di suino nero, rucola, olio al basilico.

Doppio Formaggio 13,00 €

Hamburger, cheddar, pancetta affumicata, petit brie, cipolla caramellata, insalata e salsa burgherita.

Salerno-Reggio 13,00 €

Hamburger, provola Silana, cime di rapa, peperoni alla brace, cipolla rossa di Tropea fresca e salsa alla 'nduja.

Calabro 13,00 €

Hamburger, caciocavallo Silano fuso, cipolla rossa di Tropea stufata, peperoni e patate alla calabrese e salsa alla 'nduja.

Mamma Lina 13,00 €

Salsiccia Calabra homemade, provola affumicata, caponatina Calabrese e maionese.



Hamburger

Beeferita Gourmet

15,00 €

Roastbeef di manzo cotto a bassa temperatura, rucola, stracciatella, salsa di datterini, pomodoro secco julienne e acciuga del mar mediterraneo.

Affumicato Gourmet

15,00 €

Brisket affumicato e cotto a bassa temperatura, provola affumicata, pancetta affumicata e salsa barbeque piccante.

Asado Gourmet

15,00 €

Asado affumicato e cotto a bassa temperatura, provola affumicata, peperoni arrostiti, cipolla rossa di Tropea e maionese alla senape.

Un nordico all'equatore

14,00 €

Trancio di salmone cotto a bassa temperatura, avocado, pomodoro ramato, formaggio spalmabile al timo e maionese al basilico.

Crackly Burger

13,00 €

Petto di pollo con doppia panatura croccante, provola, pancetta affumicata, insalata julienne, pomodoro e maionese al balsamico.

Emiliano

13,00 €

Hamburger, battuta lardo di patanegra e parmigiano reggiano in cottura, rucola, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate e rosmarino di montevecchia.

Romagnolo

14,00 €

Hamburger, crescenza, songino, mortadella di suino Nero, pesto di pistacchio di Bronte.



Hamburger

Mediterraneo

14,00 €

Hamburger, insalata, pesto di pomodoro San Marzano secco e olive, burrata affumicata, peperone crusco, miele di acacia e mandorle tostate.

Un Brianzolo al Sud

14,00 €

Hamburgher, Gorgonzola DOP, cipolla rossa di Tropea caramellata, 'nduja homemade e songino.

Tartare Burger Mediterraneo

16,00 €

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

Il Pinne gialle

14,00 €

Tartare di Tonno pinne gialle, cipolla rossa di Tropea, pomodoro San Marzano secco ed EVO al peperoncino.

Novità Pinse

Pinsa Calabra

9,00 €

Salsiccia Homemade, funghi di sottobosco e provola Silana.

Mediterranea

Caponatina di melanzane, cipolla rossa di Tropea, ricotta affumicata grattugiata, pomodorini confit, menta, basilico e acciughe del mar Cantabrico.

10,00 €

Pinsa trippa e pecorino

9,00 €



La nostra macelleria a casa vostra

la qualità delle carni firmate Donna Burgherita

Controfiletto Dry Aged marinato 14,00 €

(sale maldon EVO ed erbe aromatiche) sottovuoto | 350 gr.

Filetto al burro salato e pepe rosa | 350 gr. 15,00 €

Cuberoll Dry Aged 14,00 €

con erbe aromatiche ed EVO | 350 gr.

Entrana Black Angus 14,00 €

sale Maldon, pepe nero, EVO | 350 gr.

Picanha di Black Angus 14,50 €

con salsa chimichurri homemade | 350 gr.

Bavetta 16,00 €

(Flank Steak) di Black Angus con salsa Teriyaki e mandorle tostate | 400 gr.

Costata 30,00 €

da 700/1600 gr. al kg

Fiorentina 35,00 €

da 1000/1800 gr. al kg



Contorni

Patate Silane al forno 2,00 €

Patate fritte 1,50 €

Anelli di cipolla fritta alla birra 2,50 €

Caponatina calabrese 2,50 €

Dolci fatti in casa

Tiramisù classico 4,00 €

Tiramisù 5,00 €
Al cioccolato bianco e granella di
nocciole del Piemonte IGP.

Cannolo scomposto 5,00 €
Con ricotta di pecora, miele di acacia, gocce di
cioccolato e granella di pistacchio di Bronte.

Cheesecake 4,00 €
Allo yogurt, ai frutti di bosco o al cioccolato
fondente con crumble di frolla e mandorle.



Vini Calabresi

MMXX duemilaventi bollicine rosè (Marrelli wines) 20,00 €

Don Fortunato Spumante brut 18,00 €

Vini Bianchi

Madre Goccia IGT 2019 (Tenuta Iuzzolini) 15,00 €

Donna Giovanna IGT 2019 (Tenuta Iuzzolini) 20,00 €

Vini Rossi

Cirò Rosso Classico (Tenuta Iuzzolini) 13,00 €

Principe Spinelli 2019 (Tenuta Iuzzolini) 20,00 €

Muranera IGT 2018 (Tenuta Iuzzolini) 20,00 €

Artino IGT 2017 (Tenuta Iuzzolini) 18,00 €

Maradea DOC 2016 (Tenuta Iuzzolini) 25,00 €

Paternum IGT 2014 (Tenuta Iuzzolini) 45,00 €



Beverage

<i>Birra Messina cristali di sale</i> 50 cl.	3,50 €
<i>Biweizen</i>	5,00 €
<i>Amber Shock</i>	5,00 €
<i>Tipopils</i>	5,00 €
<i>Coca Cola</i>	2,50 €
<i>Coca Zero</i>	2,50 €
<i>Sprite</i>	2,50 €

