



Menu'
Delivery

Per iniziare

ECCELLENZA (consigliato per 2 persone)

Salumi fatti in casa, formaggi e piccoli assaggi dell' antica cucina calabrese.
15.00 €

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette di manzo cotte lentamente al sugo, ripiene di caciocavallo silano.
9.00 €

SALSICCIA ALLA BRACE

Salsiccia fatta in casa accompagnate da patate silane al cartoccio, ripiene di cipolla rossa di Tropea e caciocavallo silano fondente con salsa ai funghi di sottobosco.
13.00 €

Crudites

TRIS DI CRUDITES (consigliato per 2 persone)

- Sashimi di filetto di vacca Podolica, salsa teriaki e mandorle tostate.
 - Carpaccio di fesa con pesto di rucola, pomodoro San Marzano secco, petali di parmigiano Reggiano ed EVO bio.
 - Tartare mediterranea, battuta a coltello di vacca Podolica, EVO al basilico, colatura di alici di Cetara, granella di pistacchio di Bronte, peperone crusco con cuore di stracciatella di Andria e taralli alla cipolla rossa di Tropea sbriciolati
- 30.00 €

DEGUSTAZIONE DI TARTARE (consigliato per 2 persone)

- Tartare calabrese: battuta a coltello di manzo, cipolla rossa di Tropea, pomodoro San Marzano secco, peperoncino piccante, EVO bio, cristalli di sale Maldon e pepe nero.
 - Tartare mediterranea: battuta a coltello di manzo, EVO al basilico, colatura di alici di Cetara, granella di pistacchio di Bronte, peperone crusco e stracciatella di Andria.
 - Tartare dello chef: battuta a coltello di manzo con olio, sale e pepe, senape di Dijon, salsa Worcestershire e uova gratugiate.
- 20.00 €

SASHIMI

Di filetto di manzo, maionese all' aceto balsamico, erba cipollina ed EVO bio.
14.00 €

Pinse

Preparate con farina a pietra e 48 ore di lavorazione

MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, origano e basilico fresco.
8.00 €

'A MORTAZZA

Con pesto di pistacchio di Bronte, pomodorini confit, mortadella di Bologna IGP, stracciatella di burrata e gocce di olio al basilico.
12.00 €

'NA BUMBA

Con gorgonzola DOP, 'nduja fatta in casa e cipolla rossa di Tropea.
12.00 €

SICILIANA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, caponatina di melanzane, cipolla rossa di Tropea, olio al basilico e ricotta affumicata di pecora gratugiata.
10.00 €

CALABRA

Salsiccia calabra homemade, peperoni e patate, provola silana e cipolla rossa di Tropea stufata.
12.00 €

Le nostre proposte di carne

LASAGNETTA

fatta in casa con raggù di salsiccia, funghi di sottobosco e besciamella

9.00 €

ASADO

Di Black Angus affumicato e cotto a bassa temperatura, con salsa alla senape di Dijone, miele di sulla ed erba cipollina

18.00 €

PICANHA

Di Black Angus alla brace, con salsa chimichurri e patate al cartoccio ripiene di cipolla rossa di Tropea e caciocavallo silano fuso

25.00 €

ENTRECOTE

Di manzo in crosta di erbe aromatiche, con fonduta di fontina Valdostana, funghi porcini e peperone crusco

18.00 €

ENTRAÑA

Di Black Angus alla brace con panzanella calabrese.

20.00 €

BAVETTA

Di Black Angus alla brace con salsa teriyaki fatta in casa e mandorle tostate.

22.00 €

FILETTO DI MIMMO

Bardato al lardo di Patanegra, con crema di patate silane aromatizzate al finocchietto selvatico, cipolla rossa di Tropea caramellata e peperoni friggirelli fritti.

25.00 €

FIorentina

Dry aged cotta alla brace servita con salsa chimichurri.

7.00 € l'etto

COSTATA

Dry aged cotta alla brace servita con salsa chimichurri.

6.00 € l'etto

CUBEROLL

Dry aged cotta alla brace servita con salsa chimichurri.

7.00 € l'etto

Tutte le nostre carni vengono servite marinate sottovuoto da finire in forno o in padella.
Chiedi pure al nostro staff per eventuali consigli.

Hamburger gourmet

Tutti i nostri hamburger sono preparati giornalmente con pane fatto in casa e carne allevata nei nostri pascoli

IL CLASSICO

Hamburger, formaggio cheddar, pancetta affumicata, insalata julienne, pomodoro, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa burgherita.

13.00 €

IL DOPPIO FORMAGGIO

Hamburger, formaggio cheddar, petite brie, pancetta affumicata, cipolla caramellata, insalata iceberg e salsa burgherita.

13.00 €

IL CALABRO

Hamburger, caciocavallo silano fuso, peperoni arrostiti, patate silane, 'nduja fatta in casa, maionese fatta in casa e chips di cipolla di Tropea croccante.

14.00 €

IL SILANO

Hamburger, provola silana, funghi di sottobosco, patate di montagna, peperone crusco, maionese al prezzemolo e capocollo di suino nero di Calabria.

14.00 €

IL CARBONARO

Hamburger, salsa al pecorino, porri alla brace caramellati, uova strapazzate e guanciale croccante.

14.00 €

IL MEDITERRANEO

Hamburger, valeriana, stracciatella di burrata di Andria, mandorle tostate, pesto di olive, basilico, pomodori San Marzano secchi e peperone crusco.

14.00 €

IL ROMAGNOLO

Hamburger, pesto di pistacchio di Bronte, pomodoro San Marzano secco, squaquerone della nonna emortadella di Bologna IGP.

14.00 €

IL BUFALINO

Hamburger, mozzarella di bufala DOP, pomodoro cuore di bue, pesto di basilico e prosciutto crudo di suino nero.

15.00 €

IL ROMANO

Hamburger, lattuga romana, bombette di porchetta ripiene di provola, porri affumicati, peperone alla brace e maionese alla cipolla rossa di Tropea.

15.00 €

L' OCCHIO DI BUE

Hamburger, pancetta affumicata, caprino, pomodoro cuore di bue, avocado e uovo all' occhio di bue.

15.00 €

IL SALERNO-REGGIO

Hamburger, provola affumicata, peperoni arrostiti, cime di rapa saltate con acciughe di Cetara, peperone crusco e maionese alla 'nduja.

15.00 €

UN BRIANZOLO AL SUD

Hamburger, gorgonzola DOP, songino, 'nduja e cipolla rossa di Tropea caramellata.

14.00 €

IL SICILIANO

Parmigiana di polpo con salsa di pomodorini Pachino, ricotta affumicata di pecora ed EVO al basilico.

15.00 €

UN NORDICO ALL 'EQUATORE

Trancio di salmone Norvegese cotto a bassa temperatura, concassè di pomodoro, caprino spalmabile al timo, avocado e maionese al basilico.

15.00 €

L' AFFUMICATO GOURMET

Brisket di Black Angus affumicato e cotto a bassa temperatura, crema di cheddar invecchiato, pancetta affumicata, insalata iceberg, concassè di pomodoro, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa BBQ fatta in casa.

16.00 €

CRACKLY BURGER

Cotoletta di pollo con doppia panatura croccante (focchi di mais e riso soffiato), pancetta affumicata, cialda di grana Padano croccante, pomodoro cuore di bue, insalata iceberg e maionese all' aceto balsamico di modena IGP.

13.00 €

TARTARE BURGER

Tartare di manzo condita con granella di pistacchio di Bronte, colatura di alici di Cetara, EVO al basilico, peperone crusco con cuore di stracciatella di Andria, salsa ai pomodorini di Pachino su letto di rucola selvatica e pomodoro San Marzano julienne.

18.00

IL BURGHERONE

Doppio hamburger, insalata icebgr, doppio cheddar, doppia pancetta affumicata, cipolla rossa caramellata e salsa burgherita.

18.00 €

L' HAMBURGER IN CARROZZA

Hamburger, melanzana in carrozza ripiena di provola e pancetta affumicata, gocce di pesto di basilico, pomodorini confit e maionese fatta in casa.

14.00 €

IL VEGETARIANO

Hamburger di melanzane, provola silana, pomodorini confit, gocce di pesto al basilico e salsa tzatziki alla menta.

13.00 €

Supplemento doppio hamburger 4.00 €

Supplemento patate fritte 1.50 €

Supplemento anelli di cipolla 2.50 €

Supplemento patate al forno 1.50 €

In caso di assenza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati

Contorni

Patate silane al forno alle erbe aromatiche. 4.00 €

Patate silane al cartoccio ripiene di cipolla rossa di Tropea e caciocavallo silano fuso. 5.00 €

Patate fritte. 4.00 €

Caponata calabrese. 5.00 €

Anelli di cipolla in pastella alla birra con salsa alla 'nduja. 6.00 €

Dolci fatti in casa

TIRAMISÙ CLASSICO. 6.00 €

CHEESCAKE allo yogurt e frutti di bosco. 7.00 €

CHEESCAKE con purea di mango e ribes. 7.00 €

Bevande

Acqua naturale / Acqua gassata 50 cl. 1.50 €

Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta / Sprite. 3.00 €

Birre in bottiglia

Moretti filtrata a freddo 5.00 €

Birra Messina cristalli di sale 5.00 €

NOTA DEGLI ALLERGENI

Per qualsiasi chiarimento per gli allergeni rivolgersi allo STAFF
ECCO LA LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE

- CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
- UOVA e prodotti a base di uova.
- PESCE e prodotti a base di pesce.
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
- SOIA e prodotti a base di soia.
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- SEDANO e prodotti a base di sedano.
- SENAPE e prodotti a base di senape.
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
- LUPINI e prodotti a base di lupini.
- MOLLUSCHI e prodotti a base di semi di molluschi.