



*Menu'*

## *Per iniziare*

---

### ECCELLENZA (consigliato per 2 persone)

Salumi fatti in casa, formaggi e piccoli assaggi dell' antica cucina calabrese.  
30.00 €

### POLPETTE DELLA NONNA

Polpette di manzo cotte lentamente al sugo, ripiene di caciocavallo silano.  
11.00 €

### 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.  
15.00 €

## *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
- 35.00 €

### 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.
- 25.00 €

### SASHIMI

Di filetto di manzo, maionese all' aceto balsamico, erba cipollina ed EVO bio.  
16.00 €

## *Primi piatti*

---

### RAVIOLI FATTI A MANO

Ripieni di funghi porcini e burrata, salsa di datterini, guancialetto croccante e cipolla rossa di Tropea caramellata.  
13.00 €

### RAVIOLI AL NERO DI SEPPIE

Ripieni di seppia, crema di piselli, pomodorini confit e pancetta affumicata croccante,  
13.00 €

### SPAGHETTI DI GRAGNANO TRAFILATI AL BRONZO

Con salsa di pomodorini, tartare di gamberi rossi di Mazara, la sua bisque e granella di pistacchio di Bronte.  
13.00 €

## *Le nostre proposte*

---

### **COSTOLETTE DI AGNELLO**

In crosta di pistacchio, su crema di patate silane e gocce di mirtillo al vino rosso.

22.00 €

### **ASADO**

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

23.00 €

### **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

25.00 €

### **ENTRAÑA**

Di Black Angus alla brace con panzanella calabrese.

25.00 €

### **BAVETTA**

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

27.00 €

### **GUANCIALE DI PATANEGRA**

Con crema di fave, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e cialda croccante di pecorino.

24.00 €

### **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.

30.00 €

### **FILETTO DI MANZO**

Bardato con guanciale di suino nero, punte di asparagi croccanti, crema allo zafferano e zeste di arancia.

30.00 €

### **TENTACOLI DI POLPO**

Con crema di piselli, terra di pane e olive, mousse di burrata di bufala e peperone crusco.

19.00 €

### **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

## *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 (fiocchi 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.

14.00 €

---

Supplemento doppio hamburger 4.00 €

Supplemento patate fritte 1.50 €

Supplemento anelli di cipolla 2.50 €

Supplemento patate al forno 2.00 €

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

## *Contorni*

---

Patate silane al forno alle erbe aromatiche. 5.00 €

Patate silane al cartoccio ripiene di cipolla rossa di Tropea e caciocavallo silano fuso. 6.00 €

Patate fritte. 5.00 €

Caponata calabrese. 5.00 €

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

Insalata verde. 4.00 €

## *Dolci fatti in casa*

---

TIRAMISÙ CLASSICO. 6.00 €

DOLCE TRIS 7.00 €

- Mini tiramisù con cioccolato bianco e crumble alle mandorle.

- Mini tiramisù con cioccolato fondente e granella di nocciole del piemonte IGP.

- Cannolo scomposto con crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato fondente e granella di pistacchio di Bronte.

CHEESCAKE allo yogurt e frutti di bosco. 7.00 €

CHEESCAKE con purea di mango e ribes. 7.00 €

TORTINO al cioccolato fondente con cuore morbido, crema pasticcera e granella di pistacchio. 7.00 €

SORBETTO agli agrumi. 4.00 €

## *Berande*

---

Acqua naturale / Acqua gassata. 2.50 €

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

Aperol Spritz / Campari. 6.00 €

Aperol Spritz / Campari. 6.00 €

Panache 0,3 / 0,5 L. 3.00 € / 5.00 €

Caffè 2.00 €

Caffè corretto 2.50 €

### *Birre alla spina*

---

Jupiler 0,3 / 0,5 L 3.00 / 5.00 €

Lefte rouge 33 cl 6.00 €

Franziskaner (Weiss) 0,3 / 0,5 cl 3.00 / 5.00 €

### *Birre in bottiglia*

---

Moretti filtrata a freddo 0,55 L 5.00 €

Birra Messina cristalli di sale 5.00 €

# *Carta vini*

---

## **BOLLICINE**

**DON FORTUNATO, spumante brut (metodo charmat) - TENUTA IUZZOLINI.**

Al calice 6.00 € / Bottiglia 25.00 €

**MMXX DUEMILAVENTI - bollicine rosè - MARRELLI WINES.**

Al calice 7.00 € / Bottiglia 30.00 €

## **VINI BIANCHI**

**MADRE GOCCIA IGT 2020 - TENUTA IUZZOLINI.**

Al calice 6.00 € / Bottiglia 25.00 €

**DONNA GIOVANNA IGT 2020 - TENUTA IUZZOLINI.**

30.00 €

## **VINI ROSSI**

**LANGHE NEBBIOLO DOC 2018 - CASCINA VANO.**

28.00 €

**BARBARESCO DOCG 2017 - CASCINA VANO.**

35.00 €

**BAROLO DOCG 2015 - SA.PE.RI.**

50.00 €

**ROSSO DI VALTELLINA 2014 - PLOZZA.**

25.00 €

**SASSELLA SUPERIORE RISERVA DOCG 2016 - PLOZZA.**

35.00 €

**CHIANTI DOCG 2017 - POGGIO BONELLI.**

25.00 €

**MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC 2018 - PLATINUM.**

29.00 €

**ROSSO DI MONTALCINO DOC - PIOMBAIA.**

25.00 €

**MORELLINO DI SCANSANO DOCG - TERRE DI FIORI.**

23.00 €

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC - BEGALI.**

50.00 €

## **VINI ROSSI CALABRESI**

**CIRO' ROSSO CLASSICO 2019 - TENUTA IUZZOLINI.**

Al calice 5.00 € / Bottiglia 21.00 €

**MURANERA IGT 2018 - TENUTA IUZZOLINI.**

30.00 €

**ARTINO IGT 2019 - TENUTA IUZZOLINI.**

30.00 €

**MARADEA RISERVA DOC 2016 - TENUTA IUZZOLINI.**

35.00 €

**PRINCIPE SPINELLI IGT 2019 - TENUTA IUZZOLINI.**

28.00 €

**BELFRESCO IGT 2019 - TENUTA IUZZOLINI.**

26.00 €

**PATERNUM 2014/2015 IGT - TENUTA IUZZOLINI.**

60.00 €

## *Dopo cena*

---

LIMONCELLO.	4.00 €
CREMA DI LIMONCELLO (fatta in casa).	4.00 €
AMARO DEL CAPO.	4.00 €
MONTENEGRO.	4.00 €
AVERNA.	4.00 €
BRANCA MENTA.	4.00 €
FERNET BRANCA.	4.00 €
BRAULIO.	4.00 €
SAMBUCA.	4.00 €
AMARO LUCANO.	4.00 €
MIRTO DI SARDEGNA.	4.00 €
UNICUM.	4.00 €
BAYLES.	4.00 €
JEGERMASTER.	4.00 €
GRAPPA BIANCA.	5.00 €
GRAPPA BARRIQUE.	6.00 €
RUM ZACAPA 23 Gran riserva.	8.00 €

Coperto. 2.00 €



# 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.