



Menù





donna 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

Gnocco fritto alla ' Nduja , 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 €

I nostri primi piatti

Spaghetti di Gragnano

Spaghetti alla chitarra con pomodorini di pachino IGP, pane tostato alla colatura di alici di Cetara, burrata di Andria, olio all'aglio e basilico fresco.

13,00 €

Calamarata

Calamarata con crema di fave, guanciale croccante, pecorino, menta e granella di pistacchio di Bronte.

13,00 €

Ravioli fatti a mano

Ripieno di burrata con funghi porcini, crema di datterini, peperone crusco e salsa al foie gras.

16,00 €



La nostra selezione di Carni

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



Carni a peso

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

Hamburger Gourmet

Classico	12,00 €
Hamburger di manzo, cheddar ,pancetta affumicata, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup e maionese.	
Doppio formaggio	13,00 €
Hamburger di manzo, cheddar, pancetta affumicata, petit brie DOP, insalata e salsa burgherita.	
Salerno-Reggio	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.	
Mamma Lina	14,00 €
Hamburger di salsiccia di suino nero, peperoni, patate silane e maionese.	
Silano	14,00 €
Hamburger di manzo, caciocavallo silano DOP, funghi di sottobosco, patate silane e prosciutto di suino nero di Calabria.	



Hamburger Gourmet

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



Hamburger Gourmet

Picanha	20,00 €
Picanha alla brace, provola affumicata, e salsa Chimicurri homemade.	
Affumicato	16,00 €
Brisket di manzo, affumicato e cotto a bassa temperatura, pancetta affumicata, cheddar, salsa Bbq, insalata e pomodoro.	
Asado	16,00 €
Costole di manzo, affumicate e cotte a bassa temperatura, provola silana, salsa chimichurri e maionese alla senape.	
Pulled lamb	15,00 €
Spalla di agnello affumicato e cotto a bassa temperatura peperoni alla brace, cavolo rosso, salsa Tzatziki homemade e olio alla menta.	
Crackly burger	13,00 €
Petto di pollo marinato con doppia panatura croccante, pancetta affumicata, provola silana, insalata, pomodoro e maionese alla soia.	
Poulet' briand	13,00 €
Petto pollo marinato con doppia panatura, erbette alla 'nduja, formaggio Petit Brie, cipolla caramellata e glassa di aceto balsamico.	
Il pollo reggiano	13,00 €
Petto di pollo marinato con doppia panatura, scaglie di parmigiano reggiano di vacche rosse, rucola selvatica, maionese mal balsamico e pomodorini Confit.	
Calabria chicken	13,00 €
Straccetti di pollo con caponatina alla calabrese (peperoni, cipolla rossa di Tropea, melanzane e peperoncino) e maionese al basilico.	
Tartarburger Calabro	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	
Tartarburger Mediterraneo	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

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

Dolci fatti in casa

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

