



Menù

Antipasti

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.

15.00 €

SALSICCIA ALLA BRACE

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

15.00 €

TRIS DI CRUDITES (consigliato per 2 persone)

Sashimi di filetto, carpaccio di fesa, tartare di scamone ed i suoi condimenti

35.00 €

DEGUSTAZIONE DI TARTARE (consigliato per 2 persone)

Tre piccole tartare dello chef.

25.00 €

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.

18.00 €

La nostra selezione Dry Aged

RUBIA GALLEGA

Fracosta 12.00 € all' etto

FIORENTINA Vacca Italia

7.00 € all' etto

FRACOSTA Vacca Italia

6,50 € all' etto

FRACOSTA Black Angus Super Extra

9.00 € all' etto

PICANHA DI BLACK ANGUS (minimo 300 gr)

Con salsa chimichurri, patate Silane al cartoccio ripiene di cipolla rossa di Tropea, pancetta affumicata e caciocavallo fondente.

8 € all' etto

ENTRANA DI BLACK ANGUS U.S.A.

Diaframma (minimo 300 gr)

Con insalatina di puntarelle e acciughe del Cantabrico.

10,00 € all' etto

BAVETTA DI BLACK ANGUS

Flank steak (minimo 300 gr) Con panzanella Calabrese

9.00 € all' etto

ENTRECOTE DI WAGYU JAPAN BEEF A5

Con salsa teryaki, mandorle tostate, erba cipollina e uovo gratugiato.

50.00 € all' etto

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS

Con fonduta al pecorino, asparagi e uovo marinato gratugiato.

25.00 €

FILETTO SILANO

Bardato con guanciale di suino nero, fonduta di caciocavallo, funghi di sottobosco alla 'Nduja, funghi porcini, peperone crusco e salsa aioli.

30.00 €

FILETTO DI MIMMO

Bardato con lardo di Patanegra, crema di patate silane cipolla rossa di Tropea caramellata e peperoni friggirelli.

30.00 €

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 €

L' HAMBURGER IN CARROZZA

Hamburger, melanzana in carrozza ripiena di provola e pancetta affumicata, gocce di pesto al basilico, pomodorini confit e salsa Aioli

14.00 €

IL CARBONARO

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

14.00 €

IL ROMAGNOLO

Hamburger, pesto di pistacchio di Bronte, pomodoro San Marzano secco, sqaquerone della nonna e mortadella di Bologna IGP

14.00 €

IL BUFALINO

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

15.00 €

IL MEDITERRANEO

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

14.00 €

CRACKLY BURGER

Cotoletta di pollo con doppia panatura croccante, pancetta affumicata salsa al cheddar, insalata, pomodoro, salsa burgherita e cipolla caramellata.

13.00 €

IL BURGHERONE

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

18.00 €

IL SALERNO REGGIO

Hamburger di salsiccia, provola affumicata, cime di rapa saltate, aglio, olio e peperoncino e mayo alla cipolla rossa di Tropea.

15.00 €

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 €

ASADO

BEEF RIBS di Black Angus cotte a bassa temperatura, provola affumicata, cipolla rossa di Tropea, peperoni alla brace e mayonese alla senape di Digione.

16.00 €

L' AFFUMICATO GOURMET

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

16.00 €

UN NORDICO ALL 'EQUATORE

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

15.00 €

IL VEGETARIANO

Hamburger di melanzane, provola silana, pomodorini confit, gocce di pesto di basilico e salsa tzatziki all'aglio.

14.00 €

LA PIOVRA

Tentacoli di Piovra, stracciatella di burrata, pomodoro San Marzano secco, terra di olive e gocce di pesto di basilico.

15.00 €

Supplemento doppio hamburger 4.00 €

Supplemento patate fritte 1.50 €

Supplemento anelli di cipolla 2.50 €

Supplemento patate al forno 1.50 €

Contorni

Patate fritte con salsa burgherita

5.00 €

Anelli di cipolla alla birra con salsa alla 'Nduja.

6.00 €

Caponatina calabrese.

5.00 €

Patate silane alle erbe aromatiche con salsa aioli

5.00 €

Funghi di sottobosco alla 'Nduja.

6.00 €

Verdure julienne croccanti

6.00 €

Dolci fatti in casa

Tiramisù Classico

6.00 €

Tortino al cioccolato

Fondente dal cuore morbido, crema pasticciera e granella di pistacchio di Bronte.

7.00 €

Cannolo scomposto

Con crema alla ricotta di pecora gocce di cioccolato fondente e pistacchio di Bronte e zeste di arancia,

7.00 €

Cannolo scomposto

Con crema alla ricotta di pecora gocce di cioccolato fondente e pistacchio di Bronte e zeste di arancia,

7.00 €

Dolce Tris

- 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.

7.00 €

Sorbetto agli agrumi

4.00 €

Cheesecake fredda della nonna ai frutti di bosco.

7.00 €

Cheesecake al cioccolato

Al latte, caramello salato e granella di nocciola del Piemonte IGP.

7.00 €

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.

Coperto 2.00 €