



## ANTIPASTI

Starter

- |  |         |
|--|---------|
| <b>l'Antipasto di mare misto</b>   | € 11,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- gamberetti, insalata di mare, involtino di spada, e alici ripiene</li><li>- Shrimp, seafood salad, sword fish and anchovies</li></ul>  |         |
| <b>il Carpaccio Tonno &amp; Spada con Gamberi</b>  | € 10,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Fettine di pesce spada e tonno rosso affumicati e gamberetti su rucola al lime</li><li>- Slices of smoked swordfish and tuna and shrimps on green salad</li></ul>                                    |         |
| <b>l'Antipasto silano - affettati e sott'oli-</b>  | € 9,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- filetto di maiale nero, salame calabrese, frittatina, verdure sott'olio e formaggio pecorino</li><li>- Prosciutto, calabrese salami, slice omelette, pickled vegetables and typical cheese</li></ul> |         |
| <b>il Crudo &amp; Bufala -</b>   | € 9,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- bufala e prosciutto crudo calabrese</li><li>- buffalo mazzarella produced in Calabria and jambon</li></ul>   |         |
| <b>il VEGETA</b>   | € 8,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- melanzane zucchine e peperoni alla griglia, frittatina, pecorino, olive schiacciate</li><li>- Eggplant, grilled zucchini and slice omelettes pecorino cheese</li></ul>                               |         |



## PRIMI PIATTI

*First Courses*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>il Risotto alla pescatora</b>   | € 12,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Gamberetti, cozze, vongole, salsa di pomodoro e prezzemolo</li><li>- Shrimp, mussels, clams, tomato souce and parsley</li></ul>                            |         |
| <b>i Paccherotti allo scoglio</b>  | € 12,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- cozze, vongole, gamberetti, polipetti e salsa di pomodoro</li><li>- mussels, clams, shrimp, octopus and tomato sauce</li></ul>                             |         |
| <b>le Linguine con scamponi e porcini</b>  | € 13,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- scampi , pomodorini e funghi porcini</li><li>- prawns, cherry tomatoes and porcini mushrooms</li></ul>   |         |
| <b>gli Scialatielli cozze asparagi e peperoncino</b>   | € 10,00 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- pasta fresca condita con pomodorini cozze asparagi e peperoncino</li><li>- homemade pasta topped with cherry tomato mussels asparagus and pepper</li></ul> |         |
| <b>le Tagliatelle con melanzane e cacioricotta</b>   | € 9,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- salsa di pomodoro, melanzane e ricotta salata affumicata calabrese</li><li>- tomato sauce, eggplant and salted ricotta made in Calabria</li></ul>          |         |
| <b>i Fusilli alla Calabrese</b>  | € 9,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- pasta fresca condita con salsa di pomodoro e salsiccia di maiale nero</li><li>- homemade pasta topped with tomato sauce and sausage</li></ul>              |         |
| <b>le Pennette con n'duja e cacioricotta</b>   | € 9,00  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- salsa di pomodoro, n'duja e cacioricotta</li><li>- tomato sauce, n'duja and cheese made in Calabria</li></ul>  |         |



## SECONDI PIATTI

Main courses

<b>la Zuppa di cozze con polpo e crostini</b>	€ 11,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- cozze con sugo di pomodoro e polpo condite con odori e olio di oliva extra vergine.</li><li>- mussel soup served with croutons</li></ul>	
<b>la Frittura mista di pesce</b>	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- gamberetti, calamari e alici</li><li>- fried mixed: shrimp, squid and anchovies</li></ul>	
<b>la Tagliata di tonno al pistacchio con verdure</b>	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- filetto di tonno impanato con pistacchi, scottato e servito con insalatina di verdure miste</li><li>- red tuna served with fresh salad</li></ul>	
<b>il Pesce spada ai ferri all' olio aromatico</b>	€ 12,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- trancio di pesce spada alla griglia con olio di oliva extravergine, limone e prezzemolo</li><li>- swordfish steak grilled and seasoned with extra virgin olive oil, lemon and parsley</li></ul>	
<b>la Tagliata di manzo con rucola e grana</b>	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- tagliata di manzo alla griglia servita con rucola, pomodorini scaglie e glassa di aceto balsamico</li><li>- sliced grilled beef served with arugula, cherry tomatoes and balsamic vinegar</li></ul>	
<b>la Bistecca di maiale nero di Calabria</b>	€ 11,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- bistecca di maiale cotta in padella con olive nere e sfumata al vino rosso</li><li>- pork steak cooked in a pan with black olives and fed them in red wine</li></ul>	
<b>la spigola/orata al bbq</b>	€ 16,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- spigola/orata intera (500g) cotta sul barbecue</li><li>- sea bass / whole sea bream (500g) cooked on the barbecue</li></ul>	
<b>CONTORNI</b>	€ 4,00
insalata mista /verde; pomodori e cipolle; patatine fritte	



## INSALATONE

Salads

### El capitan

- tonno, pomodoro, mozzarella, radicchio e lattuga
- tuna fish, tomato, mozzarella cheese, chicory, lettuce

€ 6,50

### Capriccio

- formaggio pecorino, olive schiacciate, rucola, pomodori, lattuga e radicchio
- pecorino cheese, cracked olives, rucola, tomato, lettuce, chicory

€ 6,50

### Contadina

- petto di pollo, radicchio, lattuga, carote, mais, aceto balsamico
- chicken breast, chicory, lettuce, carrots, corn, balsamic vinegar

€ 6,50

### Fattoria

- dadini di pancetta, carote, pomodorini, melanzane grigliate, aceto balsamico
- speck, carrots, fresh tomato, grilled aubergines, balsamic vinegar

€ 6,50

### L'uva e fox

- prosciutto cotto, olive verdi, mozzarella, lattuga, radicchio, rucola e scaglie di grana
- ham, green olives, mozzarella cheese, lettuce, rucola, grana cheese slices chicory

€ 6,50

### Genova

- uova sode, pomodorini, prosciutto cotto, mais, lattuga, radicchio
- ham, lettuce, chicory, corn, hard boiled eggs

€ 7,50



## PIZZE

<b>Marinara</b>	€ 4.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Olio, pomodoro, aglio e origano</li><li>- Olive oil, tomato, garlic and organ</li></ul>	
<b>Margherita</b>	€ 5,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodoro, mozzarella e basilico</li><li>- tomato, mozzarella cheese, basil</li></ul>	
<b>Ortolana vegana</b>	€ 6,50
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodoro, verdure grigliate</li><li>- tomato, grilled vegetable</li></ul>	
<b>Ortolana</b>	€ 7,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</li><li>- tomato, mazzarella cheese, grilled vegetable</li></ul>	
<b>Genova</b>	€ 8,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- fior di latte, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo, pomodoro a fette, rucola e basilico</li><li>- mozzarella cheese, mozzarella "buffalo", parmigiano, slices, prosciutto, fresh tomato's slices, rucola, basil</li></ul>	
<b>Francese</b>	€ 7,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- mozzarella e prosciutto crudo</li><li>- mozzarella cheese, prosciutto</li></ul>	
<b>Quattro Gusti</b>	€ 7,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- mozzarella, pomodoro, funghi, cotto e gamberetti</li><li>- mozzarella cheese, tomato, mushrooms, ham, shrimps</li></ul>	
<b>Gamberetti e Rucola</b>	€ 7,50
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodori pachino, mozzarella, gamberetti, rucola e basilico</li><li>- Cherry tomatoes, mozzarella cheese, shrimps, rucola, basil</li></ul>	
<b>Calabrese</b>	€ 7,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodoro, mozzarella e salame piccante calabrese</li><li>- tomato, mozzarella cheese, hot calabrian salami</li></ul>	
<b>Romana</b>	€ 7,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e basilico</li></ul>	



## PIZZE

<b>Talao</b> - mozzarella, pomodori pachino, salsiccia, rucola, scaglie di parmigiano - mozzarella cheese, cherry tomatoes, sausage, rucola, parmigiano slices	€7,50
<b>Ripieno</b> - ricotta, mozzarella, salame napoli - soft cheese made from milk whey, mozzarella cheese, Naples salami	€7,00
<b>Siciliana</b> - melanzane a funghetto, mozzarella di bufala e pomodoro - mozzarella bufala, eggplant and tomato	€7,50
<b>Al gorgonzola</b> - gorgonzola, mozzarella e pomodoro - blue cheese, mozzarella cheese, tomato	€6,50
<b>Silana</b> - provola, filetto maiale nero e mozzarella - provolone, calabria jambon, mozzarella cheese	€7,00
<b>Tonno e cipolla</b> - tonno, cipolla, pomodoro e mozzarella - tuna, onion, tomato, mozzarella cheese	€7,00
<b>Peperoni, funghi e salsiccia</b> - peperoni, funghi, salsiccia, pomodoro e mozzarella - pepperoni, mushrooms, sausage, tomato, mozzarella cheese	€7,00
<b>Acciughe e zucchini</b> - acciughe, pomodoro, mozzarella e zucchini - anchovies, tomato, mozzarella cheese & zucchini	€7,50
<b>Pazza Piccante</b> pomodoro, mozzarella e n'duja (patè di maiale piccante) tomato, mozzarella cheese & nduja - typical pork patè with chili	€7,00



## LE NOSTRE GOURMET

### **Stracciatella & Crudo**

€ 9,00

Stracciatella di latte, crudo, rucola e pomodorini  
cream of milk, raw ham, rocket and cherry tomatoes

### **Porcini & Gorgonzola**

€ 9,00

Mozzarella, gorgonzola, radicchio e porcini  
Mozzarella cheese, gorgonzola, radicchio and porcini mushrooms

### **Caciocavallo & Speck**

€ 9,00

Mozzarella, speck, caciocavallo e patate schiacciate  
Mozzarella, speck, caciocavallo and mashed potatoes

### **Spada & Lime**

€ 9,00

Misticanza, pesce spada affumicato, lime e pepe verde  
Mixed salad, smoked swordfish, lime and green pepper



## birrificio angelo Poretti

0.2cl / 0.4 cl

### 4 luppoli Originale bionda

€ 2.50/4.00

è una lager a bassa fermentazione che si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato.

### Birra Messina

€ 4,00 33cl

Questa ricetta nasce dall'ispirazione dei nostri Mastri Birrai che hanno selezionato un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia.

### Heineken bionda classica

€ 2.50 33cl

Ovunque nel mondo, è bello riconoscere qualcosa di rinfrescante.

Quella bottiglia verde, la stella rossa, la "e" sorridente...come un improvviso benvenuto da parte di una vecchia amica.

La birra Heineken fresca e di alta qualità. Apprezzata ovunque dal 1873.

### Peroni gran riserva rossa

€ 5,00 50cl

Questa Rossa non è come le altre. Il lungo processo produttivo, il malto 100% italiano e il grado alcolico moderato la rendono la compagna ideale per i tuoi momenti speciali. Peroni Gran Riserva Rossa è una birra di altissima qualità, dal corpo leggero, dotata di una particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.

$\frac{1}{2}$ lt – 1lt

### vino bianco frizzante cesello

€ 4.50 / 8,00

### acqua della casa mineralizzata lt

€ 1,50

### acqua minerale bottiglia lt

€ 3,00



light / life / zero

€ 2,00





## VINI

### Rossi

- **Peperosso SPADAFORA 1915** igp2019 € 12,00

*Il Peperosso è un vino prodotto da un equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot, il primo rappresenta l'autoctono della nostra tradizione enologica, forza, struttura ed alcolicità, il secondo, vitigno internazionale per eccellenza, funge da mitigatore dell'irruenza del primo, ammorbidendone il carattere e impreziosendone il profilo sensoriale.*

*Etichetta le cui caratteristiche organolettiche la rendono un ottimo abbinamento con le pietanze piccanti, da qui il nome originale, tipiche della cultura gastronomica calabrese.*

- **Virgani RUSSO & LONGO** igt2019 € 14,00

*Ottenuto dal blend di vino Gaglioppo e Magliocco. Dopo una macerazione a temperatura controllata ed un lieve affinamento in legno, viene imbottigliato nella primavera successiva, conservando le caratteristiche di freschezza ma con carattere evidente di pienezza e morbidezza.*

*Un vino di entrata, facilmente abbinabile ai piatti della cucina mediterranea dove i sentori di frutta matura, di amarena e di speziato esaltano il gusto di questi piatti tipici.*

- **Neropaco SPADAFORA 1915** dop2019 € 14,00

*Il nome vuole enfatizzare la sua prima caratteristica organolettica, un vino dal colore rosso granato intenso, fitto ed impenetrabile, rosso scuro quasi a confondersi con i toni del nero.*

*Ottenuto mediante prolungata infusione o "ripasso" con le vinacce, appena pigiate sofficemente*

- **Magliocco FERROCINTO** igp2019 € 16,00

*Il Magliocco nasce da uve selezionate, con la convinzione di proporre complessità abbinata ad una buona possibilità di invecchiamento in bottiglia, viene considerato la massima espressione del nostro territorio. Profumo: fragola, amarena*

- **Pollino magliocco FERROCINTO** igp2019 € 16,00

*Le uve Magliocco del Terre di Cosenza sottozona Pollino di Ferrocinto, vengono coltivate secondo le antiche tecniche del luogo con defogliazione in fioritura e poca produzione per pianta. Il lavoro in cantina è per nulla invasivo e rispettoso delle peculiarità del vitigno.*



## VINI

### Bianchi

- Greco                      STATTI                      igt2020                      € 15,00

*Pressatura soffice delle uve, con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16 - 18 °C)  
Comodo, emozionante, potente ma sicuro, come una corsa su una rossa Alfa Romeo Duetto.*

- Dolcemare              SPADAFORA 1915              dop2020                      € 14,00

*Ottimo aperitivo, l'abbinamento ideale è con i piatti della cucina marinara, crostacei e pesce dal sapore delicato, meglio se cucinati alla griglia, come la seppia oppure una buona trota salmonata al cartoccio.*

- Malvasia e Sauvignon RUSSO & LONGO      dop2020                      € 14,00

*Ottenuto da uve Malvasia e Sauvignon blanc coltivate nei nostri vigneti di Strongoli,  
Dopo una vinificazione a temperatura controllata viene messo in bottiglia e lasciato affinare per alcuni mesi.  
Dal colore giallo paglierino, un insieme di profumi avvolgenti che spaziano dalla frutta esotica  
al floreale ed una nota speziata nel finale; un gusto pieno e morbido con un ottima persistenza nel retrogusto.  
Accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, piatti delicati o aromatici.*

- Timpa del principe FERROCINTO              igrp2019                      € 16,00

*Il vino "Timpa del Principe" di Tenute Ferrocinto in quanto Greco, si contraddistingue per il suo profilo organolettico caratteristico ed originale al tempo stesso. Il vino "Timpa del Principe" di Tenute Ferrocinto è un vino Bianco, fermo e secco, vinificato da uve Greco, Montonico bianco nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione*

- Pollino bianco              FERROCINTO                      dop2019                      € 16,00

*Il mantonico che da vita a questo vino rappresenta una tipicità calabrese molto diffuso sul territorio del Pollino.  
Da questo vitigno storico in purezza produciamo il nostro vino bianco a dop Terre di Cosenza Pollino.*

- Pecorello BIO              CAPOVERDE                      igrp2020                      € 10,00

**Pane e Coperto**

**€ 1,50**