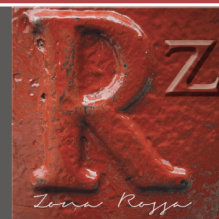


MENU' TERRA



Antipasti

- *Zona Rossa* € 14,00
salame, pancetta, capocollo, formaggio, polpettine, frittelle miste, peperonata, parmigiana
- *Campania e Friuli* € 12,00
prosciutto San Daniele mozzarella di bufala campana
- *Caprese dell'orto e bufala campana* € 10,00
pomodori, mozzarella, olio, sale, origano e basilico
- *Selezione di formaggi calabresi* € 12,00
formaggi, mostarda e miele
- *Carpaccio angus* € 12,00
carpaccio affumicato di angus su letto di rucola e grana

Primi

- *Spaghetti aglio, olio e peperoncino* € 10,00
con caciocavallo e terra rossa croccante
- *Fileja calabresi* € 12,00
cipolla rossa, 'nduja, pomodoro, datterino del nostro orto
- *Scialatelli guanciaie* € 12,00
guanciaie croccante, crema di pecorino

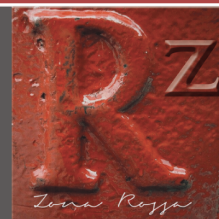
Secondi

- *Salsiccia calabrese e arrosticini abruzzesi* € 14,00
- *Filetto di maiale c.b.t. passato in grill* € 16,00
accompagnato da verdure del nostro orto e salsina di funghi porcini
- *Costata di vitello* € 35,00
Irlandese o Spagnola 800/900 gr
- *Fiorentina* € 45,00
Irlandese o Spagnola 1000/1200 gr

coperto € 2,00

* vedere tabella allergeni

MENU' MARE



Antipasti

- *Mosaico del Mediterraneo* € 22,00
insalata di polpo, cubetto di tonno con cipolla caramellata, gambero in pasta kataifi con maionese alle olive, gambero rosso crudo, scampo, tartare di salmone
- *Tentacolo di polpo su crema di patate e zafferano* € 18,00
accompagnato da cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche
- *Tartare di tonno con frutta di stagione e cipolla caramellata* € 18,00
- *Tris di tartare* € 20,00
gambero rosso, scampi e salmone

Primi

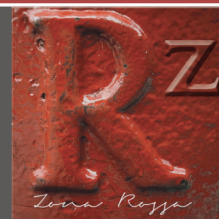
- *Spaghetti aglio, olio e peperoncino* € 14,00
con tartare di gambero rosso di Mazzara e terra rossa croccante
- *Scialatelli con pesto calabrese* € 16,00
e mini tartare di tonno
- *Paccheri pesce spada* € 12,00
con melanzane e menta
- *Risotto con fumè di gambero rosso* € 15,00
con burrata e mini tartare di gambero e lime

Secondi

- *Tagliata di tonno* € 18,00
su letto di rucola con cipolla caramellata e salsa thai
- *Grigliata mista di pesce* € 22,00
tonno, pesce spada, filetto di orata e gambero
- *Turbante orata* € 14,00
con verdure su crema di peperone rosso
- *Ventaglio di calamaro grigliato* € 16,00
su vellutata di piselli e olio al timo

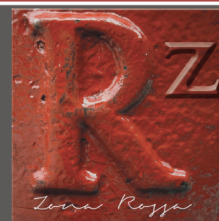
coperto € 2,00

* vedere tabella allergeni



CONTORNI

- *Patatine dippers* € 4,00
- *Patatine dippers cacio e pepe* € 5,00
- *Patatine dippers con cipolla* € 5,00
- *Patatine dippers con wurstel* € 5,00
- *Patatine* € 3,50
- *Patatine cacio e pepe* € 4,50
- *Patatine con cipolla* € 4,00
- *Patatine con wurstel* € 4,00
- *Insalata verde* € 4,00
iceberg
- *Insalata mista* € 5,00
iceberg, radicchio, pomodori, carote, cetriolo
- *Insalata calabrese* € 5,00
iceberg, pomodori, cipolla di Tropea, olive
- *Verdure grigliate* € 6,00



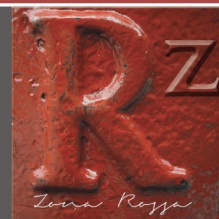
PINSERIA

(farina di riso/soia/grano)

- *Emiliana* € 9,00
fior di latte, mortadella di pistacchio e granella, burrata
- *Margherita* € 5,50
pomodoro, fior di latte
- *Bufalina* € 8,00
bufala, pomodoro
- *Americana* € 7,50
wurstel e patatine (bianca o rossa)
- *San Daniele* € 10,00
fior di latte, crudo, rucola, grana, pomodorini
- *Zona Rossa* € 10,00
pomodoro, 'nduja calabrese, bocconcini di bufala, cipolla rossa di Tropea
- *Rosso di sera* € 8,00
salamino piccante, fior di latte
- *Alto Adige* € 10,00
fior di latte, speck, gorgonzola, noci
- *Silana* € 9,00
fior di latte, porcini silani, salsiccia
- *Campana 4x4* € 12,00
fior di latte, friarielli, salsiccia/montanara classica, pomodoro e grana/accughe, capperi, origano/margherita
- *La Parmigiana* € 8,00
pomodoro, fior di latte, melanzana frita, parmigiano, bufala
- *Borgo Tropea* € 8,00
fior di latte, bocc. di bufala, tonno, cipolla di Tropea, pomodori secchi
- *Vegetariana* € 8,00
- *Valtellina* € 9,00
fior di latte, bresaola, rucola, grana
- *Romana* € 9,00
porchetta, crema pecorino, pesto di basilico
- *Carbonara* € 9,00
guancialetto croccante, pepe, pecorino, carbocrema

coperto € 2,00

* vedere tabella allergeni

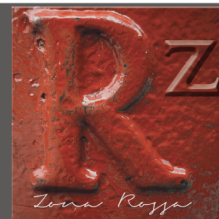


PINSE GOURMET

- *La Stella* € 13,00
*fior di latte, salmone affumicato, valeriana, pomodorino,
cornicione ripieno di philadelphia*
- *Tonnata* € 15,00
*fior di latte, scaloppa di tonno, cipolla caramellata, pomodorini,
salsa thai*
- *Nuvola Nera* € 15,00
*impasto nero di seppia, fior di latte, seppie grigliate, chips di zucchine,
pomodori secchi*
- *Mediterranea* € 15,00
fior di latte, gambero di Mazzara, datterini, burrata, tarallo

coperto € 2,00

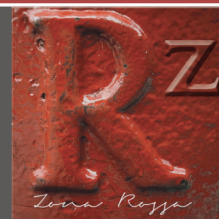
** vedere tabella allergeni*



DOLCI

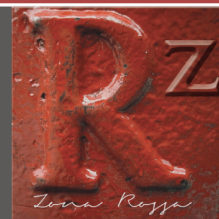
- <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
- <i>Ricotta e pera</i>	€ 6,00
- <i>Dolce caprese</i>	€ 6,00
- <i>Babà</i>	€ 6,00
- <i>Cannolo siciliano</i>	€ 6,00

** vedere tabella allergeni*



BIRRE

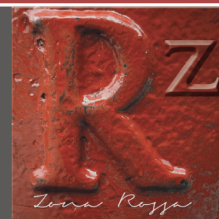
- Brooklyn pilsner 25cl	€ 3,00
- Brooklyn pilsner 40cl	€ 5,00
- Brooklyn ipa 25cl	€ 4,00
- Brooklyn ipa 40cl	€ 7,00
- Blanc 33cl	€ 3,50
- Blanc 50cl	€ 6,00
- Grimbergen double 25cl	€ 4,00
- Grimbergen double 50cl	€ 7,00
- Ichnusa 50cl	€ 4,00
- Birra messina 50cl	€ 4,00
- Birra analcolica	€ 3,00



BIBITE

- <i>Acqua naturale 50 cl</i>	€ 1,00
- <i>Acqua frizzante 50 cl</i>	€ 1,00
- <i>Acqua naturale 70 cl</i>	€ 2,00
- <i>Acqua frizzante 70 cl</i>	€ 2,00
- <i>Vino in caraffa (1/4)</i>	€ 4,00
- <i>Vino in caraffa (1/2)</i>	€ 7,00
- <i>Succo di frutta</i>	€ 2,50
- <i>Succo di mirtillo</i>	€ 3,00
- <i>Spremuta</i>	€ 3,00
- <i>Cedrata</i>	€ 2,50
- <i>Red bull</i>	€ 3,50
- <i>Coca cola</i>	€ 3,00
- <i>Coca cola zero</i>	€ 3,00
- <i>Fanta</i>	€ 3,00
- <i>Sprite</i>	€ 3,00
- <i>The pesca</i>	€ 3,00
- <i>The limone</i>	€ 3,00
- <i>Lemon soda</i>	€ 3,00
- <i>Acqua tonica</i>	€ 3,00
- <i>Sciroppo menta</i>	€ 2,00

VINI BIANCHI



- Vie D'Alt	Friulano	€ 15,00
	Sauvignon	€ 21,00
- Endrizzi	Gewuztraminer	€ 21,00
	Dalis bianco	€ 21,00
	Brut Trento doc millesimato	€ 30,00
- Castello di Spessa	Sauvignon	€ 21,00
	Pinot Grigio	€ 21,00
- Carte Blanche	Jean Michel Champagne	€ 60,00
- Mademoiselle Marguerite	Blanquette de Limoux Brut	€ 30,00
	Crémant de Limoux Brut	€ 30,00
- Silveri	Cuvée	€ 27,00
	Ribolla Gialla	€ 21,00
- Nestri	Meroi	€ 24,00
- Coffele	Castel Cerino Soave	€ 18,00
- Dino Turco	Traminer Aromatico	€ 18,00
	Perlis Ribolla Gialla extra dry	€ 18,00
- Loredan Gasparini	Prosecco docg Superiore	€ 18,00
	Cuvée extra Brut	€ 21,00
- Luisa	Friulano doc	€ 28,00
	Traminer	€ 25,00
- Blanchis	Collio Friulano bio doc	€ 24,00
- Nadal	Prosecco doc millesimato	€ 20,00
	Prosecco doc	€ 16,00
- Istria Co	Malvazija	€ 24,00
- Conca d'Oro	Prosecco	€ 16,00

VINI ROSSI



- Due Palme	Serenere	€ 15,00
- Brancaia	Chianti classico docg	€ 27,00
- Luisa	Cabernet Sauvignon	€ 30,00
- Donnafugata	Floramundi Cerasuolo di Vittoria	€ 33,00
- Coffele	Valpolicella doc	€ 21,00
- La Zerbaia	Raboso del Piave	€ 15,00
- Castello di Spessa	Cabernet Sauvignon	€ 21,00
	Merlot	€ 21,00
- Dino Turco	Schioppettino	€ 18,00
	Refosco	€ 18,00
	Cabernet Sauvignon	€ 18,00
- Endrizzi	Dalis rosso	€ 21,00
- Vie D'Alt	Cabernet Franc	€ 15,00
	Merlot	€ 15,00