

menù

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL FURANO € 18

INSALATA DI MARE, MARINATI, GAMBERI SALE E PEPE,
BRUSCHETTA CON ROSAMARINA, FRITTELLE, POLPETTE

INSALATA DI MARE € 15

POLPO E CALAMARI

MARINATI € 12

ALICI E SALMONE (PUÒ VARIARE)

IMPEPATA DI COZZE -ZUPPA DI COZZE € 13

TONNO FRITTO € 15

PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA, CIPOLLA CARAMELLATA

POLPO ALLA GRIGLIA € 15

CICORIE SALTATE IN PADELLA E PEPPERONE CRUSCO

PRIMI PIATTI

CAVATELLI AL CARTOCCIO € 18

PASTA FRESCA FATTA A MANO, FRUTTI DI MARE, POLPI, GAMBERETTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 18

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE € 15

LINGUINE ALL'ASTICE (X2) A PORZIONE € 30

CALAMARATA ALLA GENOVESE DI POLPO € 15

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA € 18

SEPIE, GAMBERONI E PESCE SPADA

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI € 16

FRITTURA DI PARANZA € 15

PESCE FRESCO DEL GIORNO € 30/40/60 al kg

I CONTORNI € 5

INSALATA MISTA / VERDURE ALLA GRIGLIA / PATATINE

CARNE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA € 15

SALUMI E FORMAGGI

GNOCCHI SORRENTINA € 12

PASTA FATTA IN CASA POMODORO MOZZARELLA

COTOLETTA E PATATINE € 12

SCALOPPINA VINO O LIMONE € 12

COPERTO € 3

Gentile cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Carta dei vini

VINI BIANCHI DI CALABRIA

PETRALISCIA SAN NICOLA ARCELLA DONADIO	€ 15
PANDOSIA IGP PECORELLO SPADAFORA	€ 28
LUNA PIENA TERRE DI COSENZA SPADAFORA	€ 25
DOLCE MARE IGP SPADAFORA	€ 22
ALBAMONTE IGP SPADAFORA	€ 18
ALIKIA BIO IGP SENATORE	€ 25
SILO' BIO IGP SENATORE	€ 25
TIMPA DEL PRINCIPE IGP FERROCINTO	€ 20
PECORELLO IGP FERROCINTO	€ 22
CIRÒ DOC BRUNI	€ 18
NOBILI MELISSEI IGT BRUNI	€ 20
PECORELLO IGT BRUNI	€ 22
PRIMULA IGP DE LUCA	€ 15
DONNA CRISTINA IGP DE LUCA	€ 18
CIRÒ DOC FATT. SAN FRANCESCO	€ 18
SETTEMARI IGT FATT. SAN FRANCESCO	€ 22
BIANCO SALE PECORELLO IGT FATT. SAN FRANCESCO	€ 25
CIRÒ DOC TENUTA DEL CONTE	€ 22
DIVERSAMENTE BIANCO DOC TENUTA DEL CONTE	€ 28
MOLARELLA PECORELLO IGP LA PIZZUTA DEL PRINCIPE	€ 20
MALVASIA E SAUVIGNON IGT RUSSO E LONGO	€ 22
OIS PECORELLO IGT RUSSO E LONGO	€ 26
TERRE DI TREZZI IGT RUSSO E LONGO	€ 18
KOMETES IGP DELL'AERA	€ 22
VANITAS IGP DELL'AERA	€ 30



VINI ROSSI DI CALABRIA

PEPEROSSO IGP SPADAFORA	€ 20
ROSSO GAUDIO MAGNA GRAECIA	€ 20
ROSSO BARONÈ MAGNA GRAECIA	€ 25
SANGIÙ IGT BRUNI	€ 20
SURVIA APPASSIMENTO BRUNI	€ 30
NOBILI MELISSESI IGT BRUNI	€ 20
CIRÒ DOC FATT. SAN FRANCESCO	€ 18
FEDERICO II LENTO	€ 18
MAGLIOCCO IGP FERROCINTO	€ 22

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET SPECIFIC NEEDS.