

Cucina

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI  	€10
GNOCO FRITTO, PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA  	€15
BURRATA, BRESAOLA, RUCOLA E POMODORINI GIALLI E ROSSI 	€13
JALAPEÑOS RED HOT* 6 pezzi  	€8
CRISPY CHICKEN STICKS*  	€8
PATATE DIPPERS*, SALSA CHEDDAR E PANCETTA PICCANTE 	€6

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO o VITELLONE 250 g circa	
- ai funghi porcini  	€25
- rucola, pomodorini, scaglie di grana 	€25
TAGLIATA DI FIORENTINA DI MANZO o VITELLONE 1 kg circa	
- sale grosso, rosmarino	l'etto €5
- rucola, pomodorini, scaglie di grana 	l'etto €5
FIORENTINA DI MANZO o VITELLONE	l'etto €5
IL GRIGLIATONE DEL CAPRICCIO <i>minimo per 2 persone</i>   fiorentina da 1 kg circa, salsiccia, costolette, arrosticini e contorni misti	€65
PORK RIBS*   costine di maiale in salsa BBQ	€15

CONTORNI

VERDURE MISTE GRIGLiate	€8
PATATINE FRITTE*	€3,5
PATATE RUSTICHE* con buccia fritte	€4,5
INSALATA VERDE	€4

BURGER

ONIONS BURGER    hamburger* di vitello da 200g, scamorza, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalata, salsa cocktail	€10
BURRATA BURGER    hamburger* di vitello da 200 g, mortadella, burrata, pesto di pistacchio	€10
CHICKEN BURGER   hamburger* di pollo panato da 200 g, bacon croccante, pomodoro, iceberg, maionese, salsa cheddar	€10

I nostri burger sono accompagnati da sfiziose patatine fritte.

SPECIALITÀ

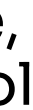
PORCHETTA ARTIGIANALE di nostra produzione	€15
PANUOZZO CON PORCHETTA   porchetta artigianale, zimbato, cipolla caramellata, maionese, servito con patatine fritte	€10

Pizze

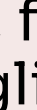
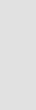
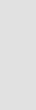
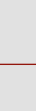
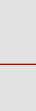
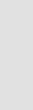
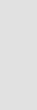
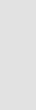
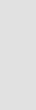
LE ROSSE

	TONDA	1/2 MT.
MARINARA 		
pomodoro, olio evo, origano	€5	€10
MARGHERITA  		
pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico	€6	€12
4 FORMAGGI  		
pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, ricotta, stracchino, scaglie di grana	€8	€15
PARMIGIANA  		
pomodoro, fiordilatte, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di grana, basilico	€8	€15
DIAVOLA  		
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive, nerie, nduja	€9	€16
NAPOLI   		
pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano, olio evo	€8	€15
RUSTICA  		
pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, scaglie di grana	€10	€18
TRENTINA  		
pomodoro, fiordilatte, speck, scamorza affumicata	€8	€15
FERRARI  		
pomodoro, fiordilatte, porcini*, prosciutto crudo, scaglie di grana, glassa di balsamico	€10	€18
ASPROMONTE  		
pomodoro, fiordilatte, melanzane, pancetta, scaglie di pecorino	€9	€16
TROPEA   		
pomodoro, fiordilatte, cipolla, tonno	€9	€16
TEDESCA  		
pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine fritte	€8	€15
CAPRICCIOSA  		
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi	€9	€16
4 STAGIONI   		
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi, acciughe	€9	€16
VEGETARIANA  		
pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, olive	€8	€15

LE BIANCHE

	TONDA	1/2 MT.
BOSCAIOLA  		
fiordilatte, salsiccia, funghi, patate al forno	€9	€16
PRIMAVERA  		
fiordilatte, pomodori freschi, mais, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana	€9	€16
CONTADINA  		
fiordilatte, pancetta, zucchine, ricotta	€8	€15
BUFALINA  		
fiordilatte, pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico	€10	€17
DELIZIA    		
fiordilatte, speck, funghi, patate lesse, glassa di balsamico	€9	€15
COCKTAIL    		
fiordilatte, pomodorini gialli e rossi, gamberi*, salmone affumicato, salsa rosa, insalata	€12	€20
FANTASIA    		
fiordilatte, philadelphia, speck, noci	€8	€15
GUSTOSA    		
fiordilatte, stracciatella, mortadella, pistacchio in grani	€10	€17
BBQ    		
fiordilatte, salsiccia, patate lesse, pancetta, salsa BBQ	€9	€16
SALMONE    		
fiordilatte, salmone affumicato, pomodorini gialli e rossi, rucola, burrata	€11	€20
CAPRESE  		
fiordilatte, pomodorini, mozzarella in uscita, basilico, origano, olio evo	€9	€16

LE SPECIAL

	TONDA	1/2 MT.
MESSINESE    		
fiordilatte, scar, acciughe, pomodorini confit	€9	€16
MARGHERITA 2.0  		
passata di pomodorino giallo, fiordilatte, basilico, olio evo	€7	€14
FAVOLOSA    		
fiordilatte, zucchine, pomodorini gialli e rossi, salmone affumicato, rucola, granella di pistacchio, burrata affumicata	€10	€20
LIGURE   		
pesto di basilico, fiordilatte, pomodorini gialli, basilico, speck, noci	€9	€18
FUMÈ  		
fiordilatte, patate al forno, pancetta piccante in cottura, stracciatella in uscita	€9	€16
CARRETTIERA  		
crema di melanzane, fiordilatte, pomodorini confit, porchetta, basilico, scaglie di caciocavallo	€10	€18
CALABRESE  		
pomodoro, fiordilatte, capocollo, pomodori secchi, nduja, scaglie di caciocavallo	€10	€18
SALSICCIA E FRIARIELLI  		
fiordilatte, salsiccia piccante, friarielli, pomodorini confit, olio evo	€10	€17
PISTACCHIOSA   		
pesto di pistacchio, fiordilatte, julienne di guanciale in cottura, granella di pistacchio, olio evo, stracciatella	€11	€20
DIAVOLA GIALLA  		
passata di pomodorino giallo, fiordilatte, salsiccia piccante, nduja, ricotta al pepe nero, basilico	€10	€18
GOLOSA   		
fiordilatte, miele, pere, noci, speck, gorgonzola	€10	€17
VENERE  		
pomodoro, fiordilatte, pomodorini, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo, burrata	€11	€20
PORCHETTOSA  		
fiordilatte, patate al forno, scamorza, porchetta, cipolla caramellata, olio evo	€10	€18
MIKE    		
fiordilatte, patatine, würstel, maionese, salsa cheddar, croccà	€10	€18

AGGIUNTE

+ mozzarella di bufala €2	+ stracciatella €2	+ burrata €2,5	+ burrata affumicata €2,5
---------------------------	--------------------	----------------	---------------------------

Bevande

BIBITE

ACQUA NATURALE	€2
ACQUA FRIZZANTE	€2
COCA COLA	€2,5
COCA COLA ZERO	€2,5
FANTA	€2,5
SPRITE	€2,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA 33 cl	€2,5
NASTRO AZZURRO 33 cl	€2,5
BECK'S 33 cl	€2,5
LEFFE ROSSA 33 cl	€3,5
MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl	€3
FRANZISKANER 50 cl	€5
HEINEKEN 66 cl	€3,5

BIRRE ALLA SPINA

PICCOLA	€3
MEDIA	€5
CARAFFA 1lt	€10

VINI ROSSI

CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO - Tenuta Iuzzolini	€15
PRINCIPE SPINELLI - Tenuta Iuzzolini	€18
MURANERA - Tenuta Iuzzolini	€25
BELFRESCO - Tenuta Iuzzolini	€18
GRECO NERO IGT CALABRIA - Cantine Lavorata	€25
BIVONGI DOC ROSSO RISERVA - Cantine Lavorata	€25

VINI ROSATI

CIRÒ DOC ROSATO - Tenuta Iuzzolini	€15
LUMARE - Tenuta Iuzzolini	€18
ANFISIA VIVACE IGT CALABRIA ROSATO - Cantine Lavorata	€13

VINI BIANCHI

CIRÒ DOC BIANCO - Tenuta Iuzzolini	€15
MADRE GOCCIA - Tenuta Iuzzolini	€18
ANFISIA VIVACE IGT CALABRIA BIANCO - Cantine Lavorata	€13

Fine pasto

DESSERT

CROCCANTE ALLE MANDORLE CON CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO	€6
TIRAMISÙ	€6
CHEESECAKE	€6
TARTUFO DI PIZZO	€5

DAL BAR

RUM	€5
WHISKY	€5
AMARO	€2
GRAPPA	€2
CAFFÈ	€1

Note al Cliente

I simboli posti a fianco di ogni pietanza fanno riferimento a sostanze e allergeni.

In caso di allergie o intolleranze alimentari è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale.

* I prodotti contrassegnati con asterisco sono surgelati.

COPERTO €2