

SNACK

STROMBOLI



## *Freschezza*

### FOGLIE DI ULIVO ALLA MEDITERRANEA

Pomodorini, tonno Callipo, olivette sott'olio, basilico, mozzarella di Sovereto, buccia di limone

A: 1,4,7,12

14 €

### LA MIA CAPRESE

Pomodoro tondo, pomodorino striato, pomodorino giallo, Bufala Cosentina, Bottarga Pizzitana, Basilico

A: 4,7

15 €

### POKÈ BOWL SIBARITE

Prosciutto crudo silano, accompagnato da frutta fresca di stagione e fiori eduli

A: 3,7,9,12

18 €

## *Gli ortolani*

### PUMMAROLO E PATATI

Pomodoro di Belmonte, pomodoro pendolino, pomodoro giallo, patate bollite, basilico, pinoli tostati, origano, fagiolini verdi

**A: 8**

14 €

### LA TROPEANA

Pomodoro di Belmonte, cipolla di Tropea al sale grosso, acciughe, capperi di roccia, origano, basilico, olivetta di Giarra, pane casareccio tostato

**A: 1,12**

12 €

### SPELUNGA

Insalata Lollo, pomodoro tondo, porcino scottato, uova pochè fritto, dressing alla índuja, basilico, origano, pecorino fresco

**A: 1,3,7**

18 €

## *I Panozzi*

### MANTINEO

Panino tondo, tentacolo polpo alla griglia, emulsione al Basilico, Cipolla in agrodolce, insalata Lollo, Pomodorini confit

A: 1,3,4,12

18 €

### ORTISTA

Pane ai semi vari, crema di melanzana alla menta, hamburger di patata viola e semi di lino, pomodoro, formaggio vegetale, misticanza

A: 1,6,8,12

16 €

### LAO

Panozzo, Pancetta fresca porchettata "home made", Zimbatò, Provola affumicata

A: 1,7,9,12

17 €

## *I caldi*

LA PARMIGIANA

A: 1,7,9

17 €

BELMONTE, CRAMARA & ASPROMONTE: SPAGHETTO AI  
3 POMODORI

A: 1,9

18 €

## *Sandwiches!*

### DOUBLE CLUB SANDWICH

Pane in Cassetta, mayonese, lattuga romana, bacon, petto di pollo, olive nere, uovo sodo

**A: 1,3,12**

22 €

### L' HAMBURGER

Pane per hamburger, hamburger, insalata romana, pomodoro tondo, provola silana affumicata, crema di peperone arrosto

**A: 1,7,8,11**

24 €

## *Desserts*

### GELATI ARTIGIANALI

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €

### TARTUFO DI PIZZO

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €

### PANNA COTTA

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €



TIRAMISÙ

A: 1,3,5,7,8,10,12

8 €

ZUPPA INGLESE

A: 1,3,5,7,8,10,12

9 €

TAGLIATA DI FRUTTA

A: -

14 €



## **LISTA ALLERGENI**

I PIATTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI APPARTENENTI ALLE 14 TIPOLOGIE DI ALLERGENI INDICATE NELL' ALL. II DEL REG. UE 1169/2011, PREGHIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE SOFFRONO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE, DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SARÀ NOSTRA CURA DARE DETTAGLIATE INFORMAZIONI SUI SINGOLI PIATTI E IN CASO DI NECESSITÀ SOSTITUIRLI A RICHIESTA.

**1 GLUTINE E DERIVATI**

**2 CROSTACEI E DERIVATI**

**3 UOVA E DERIVATI**

**4 PESCE E DERIVATI**

**5 ARACHIDI E DERIVATI**

**6 SOIA E DERIVATI**

**7 LATTE E DERIVATI**

**8 FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI**

**9 SEDANO E DERIVATI**

**10 SENAPE E DERIVATI**

**11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**13 LUPINI E DERIVATI**

**14 MOLLUSCHI E DERIVATI**

## SIGNATURE

### CAPOVATICANO MULE

Liquore mela verde, ginger beer, cannella in polvere, granita al limone

13 €

### MARGA CALABRA

Tequila 100% agave, liquore bergamotto, succo di lime, sale nero

14 €

### STROMBOLI CLIMA

Gin pompelmo rosa, rosmarino, succo di limone e pompelmo, tonica Bisleri

15 €

### KALÀ BREEZE

Liquore del Mediterraneo "Isola Bella", succo di lime, zucchero grezzo, menta e soda bergamotto

13 €

### SUNSET ISLAND

Vodka, coca Buton, Martini extra dry, granita al limone, top mandarinetto rosso

15 €

### CALABRIAN 75

Gin Emporia made in Calabria, succo di limone, zucchero liquido e champagne

17 €

## SPRITZ SELECTION

### HUGO

Fiori di sambuco, prosecco, soda, menta fresca

13 €

### PASSION

Passion fruit, succo di lime, prosecco e soda

14 €

### ROSSO

Crema di frutti rossi, succo al limone, prosecco e sodai

14 €

### CLASSICO

13 €

### SELEZIONE SPRITZ IN VERSIONE 0% ALC

10 €

0 %

CALABRIAN MINT COOLER

Menta fresca, succo di limone, zucchero liquido

10 €

FRESH FRUIT SMOOTHIES

Frutta fresca di stagione

12 €

VIRGIN MOJITO BERGAMOTTO

Soda, bergamotto, menta fresca, limone, zucchero grezzo

13 €

## VINI AL CALICE

### *Bollicine*

CLAVÈ, TENUTE FERROCINTO

Vitigni autoctoni, Calabria

8 €

DOVÌ BRUT METODO CLASSICO, TENUTE FERROCINTO

Chardonnay, Calabria

9 €

DOVÌ ROSÈ METODO CLASSICO, TENUTE FERROCINTO

Aglianico, Calabria

11 €

## VINI AL CALICE

### *Bianchi*

“TIMPA DEL PRINCIPE” CALABRIA IGP, TENUTE FERROCINTO  
Greco Bianco e Mantonico, Calabria

8 €

CONTESSA EMBURGA, LENTO  
Malvasia e Chardonnay, Calabria

9 €

ESETRA BIANCO, ARTESE  
Chardonnay e Mantonico, Calabria

10 €



## VINI AL CALICE

### *Rossi*

CIRÒ ROSSO DOC, LIBRANDI

Gaglioppo, Calabria

8 €

SETTECHIESE ROSSO, SERRACAVALLLO

60% Magliocco Dolce, 40% Cabernet Sauvignon, Calabria

10 €

TERRA ROSSO IGP, CANTINA BENVENUTO

Magliocco e Greco Nero, Calabria

11 €

## “OKTOBERFEST”

### *Etichette*

“CRISTALLI DI SALE”, BIRRA MESSINA  
Lager non filtrata 5 %, Sicilia

8 €

“BIRRA DEL MONACO”, CAFFO  
Weizen artigianale 5 %, Calabria

9 €

“PALE ALE”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 5,8 %, Saracena - Calabria

9 €

“ROCK IPA”, FRIDDA KAHLA  
IPA artigianale 4,5 %, Calabria

9 €

## “OKTOBERFEST”

“BELGIUM AMBER”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 7%, Calabria

9 €

“BELGIUM AMBER”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 7%, Calabria

9 €

0%

8 €

GLUTEN FREE

8 €

## “OKTOBERFEST”

### *Draft*

*0,3 cl - 0,5 cl*

PRIMA COTTA, BIRRA CALA  
Blond Ale 3,5 %, Calabria

6-8 €

PASSIONE, BIRRA CALA  
Blond Ale 4,8%, Calabria

6-8 €

DELIRIO, BIRRA CALA  
Lager 7,2%, Calabria

7-9 €

## GRAPPE

HIBERNA STRAVECCHIA 36 MESI 40 % ALC

10 €

HIBERNA BIANCA 40 % ALC

10 €

“UNICA” BARRICATA GRAPPA DI CALABRIA 40 %, CAFFO

8 €

“UNICA” BIANCA GRAPPA DI CALABRIA 40 %, CAFFO

8 €

GRAPPA DI CALABRIA AL PEPERONCINO 40 %, CAFFO

8 €

## AMARI

8 €

Averna, Brancamenta, Ramazzotti, Cynar, Fernet Branca, Jagermeister, Jefferson, Kaphas, Lucano, Montenegro, Rupes, Silano, Unicum, Vecchio Amaro del Capo, Kaciuto, Vaticinium

## LIQUORI NAZIONALI

8 €

Amaretto di Saronno, Frangelico, Limoncello, Mandarinetto Isolabella, Sangue Morlacco, Sambuca Molinari, Liquirizia Caffo, Liquore al Bergamotto, Liquore al finocchietto Caffo, Maraschino

## ANALCOLICI

### *Succhi*

5 €

SUCCO FICHI D'INDIA E LIMONE BIO

SUCCO DI PESCA / PERA / MIRTILLO

### *Spremute*

7 €

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA

SPREMUTA FRESCA DI POMPELMO

SPREMUTA FRESCA AL LIMONE

### *Centrifughe*

10 €

CENTRIFUGATO DI FRUTTA DI STAGIONE

CENTRIFUGATO DI VERDURA DI STAGIONE

CENTRIFUGATO DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

## ANALCOLICI

### *Toniche*

4 €

ACQUA TONICA INDIAN, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA ZENZERO, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA MEDITERRANEAN, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA BERGAMOTTO, FELICE BISLERI BY CAFFO

### *Soft*

5 €

BERGAMOTTO CALABRIA

CEDRATA CALABRIA

CHINOTTO CALABRIA

GASSOSA CALABRIA



## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ AL GINSENG, CAFFÈ DECAFFEINATO

3 €

DOPPIO ESPRESSO

4 €

CAFFÈ AMERICANO, CAFFÈ D'ORZO

4 €

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

5 €

CAFFÈ FREDDO

6 €

## TEA TIME

SELEZIONE DI TÈ E TISANE ARTIGIANALI

5 €

SERVIZIO TEA TIME COMPLETO

Selezione di tè e tisane artigianali

Biscotteria al burro fatta in casa

Selezione di torte al taglio artigianali

9 €

## ACQUA

ACQUA CALABRIA MINERALE NATURALE

0,5 lt – 0,75 lt

3-4 €

ACQUA CALABRIA MINERALE FRIZZANTE

0,5 lt – 0,75 lt

3-4 €



