

VINI BIANCHI

Librandi Cirò DOC	€ 14,00
Iuzzolini IGT Madre Goccia Vitigno Greco Bianco e Chardonnay	€ 16,00
Librandi Labella Greco bianco (frizzante)	€ 16,00
Russo e Longo IGT Malvasia e Sauvignon	€ 17,00
Librandi Critone IGT	€ 18,00
Benvenuto Mare Zibibbo e Malvasia IGT	€ 20,00

VINI ROSATI

Librandi Cirò DOC	€ 14,00
Librandi Labella (frizzante)	€ 15,00
Ippolito Pescanera IGT Greco nero	€ 19,00
Benvenuto Celeste IGT Blend di vitigni Autoctoni	€ 20,00
Granàtu Casa Comerci IGT Magliocco Canino	€ 25,00

VINI ROSSI

Librandi Cirò Rosso Classico DOC	€ 14,00
Iuzzolini Principe Spinelli IGT Gaglioppo	€ 16,00
Librandi Rosso Calanda IGT	€ 18,00
Serra Cavallo Terraccia DOP Magliocco cabernet sauvignon	€ 20,00
Librandi Duca San Felice DOC	€ 22,00
Santa Venere Speciale IGP Marsigliana nera	€ 25,00
Santa Venere Vurgadà IGT, Nerello Cappuccio	€ 27,00
Iuzzolini Muranera IGT Merlot, Cabernet, Sauvignon, Gaglioppo, Magliocco	€ 27,00
Spiriti Ebbry Cotidie IGP Magliocco e cinque vitigni Autoctoni	€ 33,00
Terre di Balbia IGT Blandus, Merlot (biologico)	€ 36,00
Ippolito 160 anni IGT, Gaglioppo	€ 42,00
Russo e Longo Jachello IGT, Gaglioppo, Greco nero, Sangiovese	€ 45,00
Casa Comerci Abatia IGP Magliocco Canino	€ 47,00

Calice Librandi bianco	€ 4,50
Calice Librandi rosso	€ 4,50
Calice Librandi rosato	€ 4,50

SPUMANTI

Spumante Rosato Rosaneti	€ 30,00
Spumante Bianco Almaneti	€ 30,00
Prosecco Millesimato Sant’Orsola LX 2023	€ 20,00



AMARI

Unicum	€ 4,00
Jefferson	€ 4,00
Kaciuto	€ 3,00
Milione	€ 3,50
Kephas	€ 2,50
Jagermeister	€ 3,50
Montenegro	€ 4,00
Rupes Gold	€ 5,00
Fernet Branca	€ 4,00
Amaro Del Capo	€ 3,50

TEQUILA

Tequila Olmeca Altos Blanco	€ 4,00
Tequila Olmeca Altos Reposado	€ 5,00

WHISKY

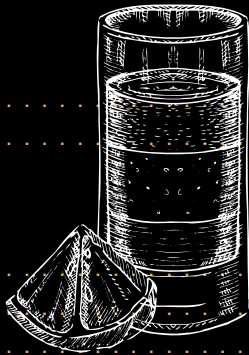
Whisky Talisker	€ 8,00
Whiskey Bulleit	€ 6,00

RUM

Rum Brugal Anejo	€ 4,50
Rum Plantation 3 Stars	€ 4,50

GRAPPE BARRICATE

Grappa La Nativa Franciacorta	€ 3,00
Grappa 98 Invecchiata Morelli	€ 3,50
Distilleria Lazzadro 18 Lune	€ 4,00
Vecchia Botte	€ 3,00



GRAPPE BIANCHE

Jacopo Maestri grappa di moscato Selezione Maestri	€ 3,50
--	--------



SFOGLIA IL MENU

ALLERGENI:



PESCE



UOVA



CROSTACEI



CEREALI



ARACHIDI



LATTE E LATTICINI



FRUTTA CON GUSCIO



SEDANO



SENAPE



MOLLUSCHI



SEMI DI SESAMO



LUPINI



ANIDRIDE SOLFOROSA



SOIA

NB: Gli alimenti presenti nel menu possono essere freschi, congelati o abbattuti a seconda della disponibilità.

ANTIPASTO	(minimo 2 pax) € 28,00
• Tagliere di salumi e formaggi serviti con una selezione di confetture	
• Polpette di carne, con cuore di cacio cavallo e bagnetto verde	
• Polpetta al sugo con pecorino del Monte Poro	
• Porchetta alle erbe cotta nel forno a legna	
• Tris di Pasta	
- Conchiglione ripieno di salsiccia, ricotta e spinaci freschi	
- Mini parmigiana di melanzane	
- Mini lasagna con scamorza affumicata e cotto di parma	

FREDDO DI CARNE	€ 13,00
la “tartare croccante” battuta di carne di manzo aromatizzata alla senape in grani su frisella integrale burrata e spinacino	

IL CARPACCIO	€ 13,00
Carpaccio di manzo mayo agli agrumi, indivia riccia, uvetta e nocciole di Cardinale	

I NOSTRI FRITTI	€ 6,00
Zeppolette alla ‘nduja - Arancino al ragù di manzo*	
Pulled Pork Bites* - Bandidos di Pollo*	

ALLA GRIGLIA	
Reale Angus Uruguay	etto € 5,00
Spenser Roll Irlanda	etto € 5,00
Entrecote Polonia	etto € 6,00
Cowboy Steack	etto € 6,50
Filetto Scottona	etto € 7,00
Costata Scottona	etto € 5,00
Fiorentina di Scottona	etto € 5,00



CONTORNI	
Patate Fritte classiche	€ 3,00
Patate Dolci Fritte	€ 5,00
Patate con buccia Aromatizzate	€ 3,50
Insalata Mista	€ 3,00

DESSERT	
Tartufone Pizzo Nero	€ 5,50
Tartufone Pizzo Pistacchio	€ 6,50
Tartufone Pizzo Limone e limoncello	€ 5,50
Coppa Nutella	€ 6,50

I NOSTRI HAMBURGER	serviti con patatine
Smash Burger - Double Smoke	€ 15,00
2 hamburger da 100gr, provola affumicata della Sila, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, mayo della casa, cheddar e bacon.	

Crunchy Hug	€ 14,00
Petto di pollo panato in fiocchi di mais, cipolla caramellata, salsa yogurt, emmental, pomodoro, lattughino	

Smoky ‘Nduja	€ 15,00
Hamburger gr 180, caciocavallo affumicato, ‘nduja di Spilinga, erbe di campo, cipolla in agrodolce, crema rossa di cipolla	

Profumi del Sud	€ 15,00
Hamburger di salsiccia 150 gr, cheddar bianco, caciocavallo affumicato, crema di olive, insalata di campo, mayo della casa	

I NOSTRI HAMBURGER SPECIAL	serviti con patatine
Special Porcino Ribelle	servito con calice di rosso € 18,00
Hamburger 200 gr, porcini trifolati, bacon croccante, ricotta alle erbe, foglia di spinacino, scaglia di grana, crema di funghi	

Porc e Roll	€ 18,00
Ribs di maiale, maionese piccante, cheddar, cipolla caramellata, filante, insalata	

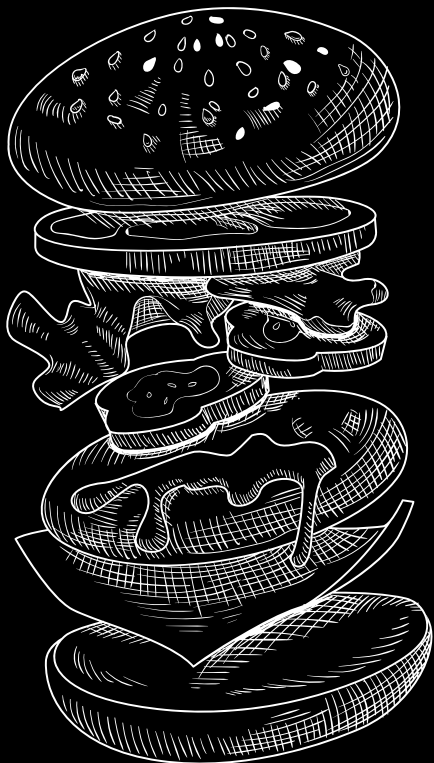
Porc Fiction	€ 18,00
Porchetta sfilacciata, maionese al limone e pepe nero, patate, insalata mantecata, provola dolce	

PANINI DI PESCE	
serviti con insalata e calice di bianco	

Gambero Lime*	€ 18,00
Pane sottile, gambero alla griglia, maionese, cavolo viola marinato all’aceto di mela e misticanza	

Spada Burger*	€ 18,00
Pane soffice, burro alle erbe, pesce spada alla brace, guanciaie e bacon croccante	

Agrodolce di Mare*	€ 18,00
pitta calabrese,stracotto di calamari, patate e peperoni,cipolla in agrodolce e salsa verde	



BIRRE ALLA SPINA	
Löwebrau 0,20 cl	€ 2,50
Löwebrau 0,40 cl	€ 5,00
Leffe Rouge 0,25 cl	€ 3,50
Pils Usterbacher 0,20 cl	€ 2,50
Pils Usterbacher 0,40 cl	€ 5,00
American Ipa 0,20 cl	€ 3,00
American Ipa 0,40 cl	€ 6,00
Ustator 0,30 cl	€ 3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA	
Delurium Argentinum 0,33 cl	€ 6,00
Delirium Analcolica 0,33 cl	€ 5,00
Delirium Red 0,33 cl	€ 6,00
Delirium Tremens 0,33 cl	€ 6,00
Delirium Nocturnum 0,33 cl	€ 6,00
Norbertus Weiss Spezial 0,50 cl	€ 6,00
Kalabra Black Ipa 0,33 cl	€ 7,50
Corona Cero Analcolica 0,33 cl	€ 3,00

BIBITE	
Coca Cola	€ 2,00
Coca Cola Zero	€ 2,00
Fanta	€ 2,00
Sprite	€ 2,00
Thè Pesca / Limone	€ 2,50
Tonica Fever Tree	€ 2,50
Tonica Schweppes	€ 1,50
Brasilena	€ 1,50
Campari	€ 2,50
Crodino	€ 1,50
Bibita Clementina	€ 2,00
Gassosa	€ 1,50
Acqua Fabrizia Naturale / frizzante 750 cl	€ 2,00
Acqua Fabrizia Naturale / frizzante 500 cl	€ 1,50



Coperto € 2,00