

MENU





CHI BEN COMINCIA...

TARTARE DI TONNO

€ 14,00

Tonno fresco marinato, accompagnato da una delicata crema di avocado, per un incontro di freschezza e sapore.

VELLUTATA

€ 9,00

Un abbraccio caldo di vellutata di zucca e carote, arricchita con semi misti e un tocco di formaggio fresco.

ARANCINO GOLOSO

€ 8,00

Un originale arancino con cavolo viola, servito su una morbida crema di formaggi, 'nduja e noci croccanti.

BACCALÀ

€ 16,00

Baccalà cotto delicatamente in olio, con datteri dolci, mandorle croccanti e una leggera polvere di olive nere, per un'esperienza di sapori unici.

LA PASTA

PACCHERI DELLO ZIO € 11,00

Paccheri con crema di datterini, basilico e parmigiano, per un piatto semplice e ricco di sapore.

STRONCATURA € 13,00

Stroncatura avvolta in un abbraccio di alici, colatura, pinoli e uvetta, con una salsa di pane aromatico e polvere di olive nere, per un'esplosione di sapori.

CALAMARATA D'AUTUNNO € 13,00

Un piatto autunnale con calamarata, vellutata di zucca, funghi porcini, noci croccanti e speck croccante, per un incontro perfetto di dolcezza e sapidità.

SPAGHETTO RUSTICO € 14,00

Spaghetti con il classico aglio, olio e peperoncino, arricchito da tartare di gamberi marinati e zest di limone, per un piatto fresco e aromatico.

SECONDI

E RITONNO DA TE € 20,00

Tonno rosso scottato, granella di pistacchi, cipolla rossa di Tropea caramellata e cremosa burrata.

FILETTO DI ORATA € 18,00

Filetto di orata gratinato, morbide patate al rosmarino, dolci pomodorini e maionese al lime.

UN POLPO AL CUORE € 23,00

Polpo croccante, succosi pomodorini e spinaci saltati, delicata stracciatella.

FRITTURA DI PESCE € 16,00

Calamari, gamberi e bombette di alici, fritti dorati e croccanti.

GLI INVOLTINI € 16,00

Delicati involtini di pesce spada e gamberetti, ripieni di aromatico pangrattato e granella di pistacchio.

POKE

una gustosa novità

Componi il tuo poke bilanciato seguendo
i consigli della Nutrizionista **Hilary Di Sibio**

€ 13,00

LA BASE
Riso basmati

SCEGLI FRUTTA E VERDURA

Pomodori
Carote
Mais
Melanzane
Zucchine
Cetrioli
Rucola
Melone
Fragole

SCEGLI UNA PROTEINA

Tartare di tonno
Salmone affumicato
Gamberi
Uova
Ceci

GUARNISCI CON

Parmigiano
Feta
Mandorle
Avocado
Semi misti

INSALATE

una gustosa novità

Componi la tua insalata seguendo
i consigli della Nutrizionista **Hilary Di Sibio**

€ 10,00

SCEGLI FRUTTA E VERDURA

Pomodori
Carote
Mais
Melanzane
Zucchine
Cetrioli
Rucola
Melone
Fragole

SCEGLI UNA PROTEINA

Tonno
Salmone affumicato
Gamberi
Uova
Ceci

GUARNISCI CON

Parmigiano
Feta
Mandorle
Avocado
Semi misti

PANINI DI MARE

TUPPAMI

€ 11,00

Brioche con tupper farcita con gamberi marinati, pomodorini, pesto di rucola, stracciatella, rucola, basilico e olio EVO Caracciolo.

TONNO SUBITO

€ 13,00

Tonno scottato, granella di pistacchio, fiordilatte, cipolla rossa di Tropea caramellata, crema di basilico, insalatina fresca e olio Evo Fazzolari.

POLPO DI FULMINE

€ 15,00

Polpo fritto, pomodorini, spinacino, burrata, chips di patate, pesciolini piccanti, olio EVO Caracciolo.

LO SPADA NELLA ROCCIA

€ 13,00

Pesce spada grigliato, salsa al salmoriglio, polvere di olive nere, pomodorini, melanzane grigliate, menta, fiordilatte, olio EVO Fazzolari.

QUATTRO ALICI AL BAR

€ 13,00

Bombette di alici ripiene di scamorza affumicata, senape al miele, rucola, burrata, cipolla rossa di Tropea caramellata, olio EVO Caracciolo.

PANINI GOURMET

QUADRISALMON

€ 15,00

Doppio sandwich, salmone affumicato in crosta di sesamo nero e scaglie di mandorla, salsa guacamole, pomodorini, Philadelphia al limone, rucola, contorno di nuggets di merluzzo e senape al miele.

QUADRIFOGLIO

€ 10,00

Doppio sandwich con prosciutto crudo, pancetta, cheddar, pomodoro, lattuga, maionese e contorno di patatine fritte.

MANZAMI

€ 13,00

Hamburger di Black Angus, cheddar, pomodoro, insalata lollo, bacon croccante, salsa maionese al bacon e contorno di patatine fritte.

CALABURGER

€ 11,00

Hamburger di salsiccia calabrese, pomodori secchi, salsa barbecue, caciocavallo di Ciminà, cipolla di Tropea, insalata lollo.



PANINI GOURMET

DELICATO

€ 10,00

Bresaola, zucchine grigliate, Philadelphia, rucola, pesto di noci Fazzolari.

TONNARELLO

€ 9,00

Filetti di tonno, pomodorini semi-secchi, olive aspromontane, 'nduja di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, insalata lollo.

ZALEUCO

€ 9,00

Capocollo calabrese, zucchine alla scapece, caciocavallo di Ciminà, insalata lollo.

POETICO

€ 9,00

Mortadella, pesto di pistacchio Fazzolari, burrata, pomodorini.

PIADINE & TOAST

PIADINA COTTO

€ 5,00

Prosciutto cotto, stracchino,
pomodoro, lattuga.

PIADINA CRUDO

€ 5,00

Prosciutto crudo, stracchino, rucola.

TOAST CLASSICO

€ 5,00

Prosciutto cotto, mozzarella.

TOAST DIGHY

€ 6,00

Breasaola, limone, pepe nero, Philadelphia,
rucola, pomodoro.

PATATINE FRITTE

€ 4,00

PATATINE FRITTE + HAMBURGER

€ 6,00

PATATINE FRITTE + WÜRSTEL

€ 5,00

BRUSCHETTERIA

L A D Y M .

€ 6,00

Salmone affumicato, salsa guacamole, rucola,
zucchine grigliate.

A F F

€ 6,00

Salmone affumicato, Philadelphia, rucola.

C A L A B R I A

€ 5,00

Pomodoro secco, 'nduja, caciocavallo di Ciminà.

F E F E

€ 5,00

Bresaola, pomodoro, rucola, scaglie di Grana.

BRUSCHETTERIA

CAPRI

€ 5,00

Tonno, pomodoro, maionese, mozzarella.

GERRY

€ 4,00

Mozzarella, pomodoro, olio, origano, sale.

SAM

€ 4,00

Prosciutto crudo, scamorza affumicata,
maionese, pomodoro.

SARA

€ 4,00

Prosciutto cotto, Philadelphia, pomodoro,
olio, pepe nero.



PURO PIACERE GOLOSIA

CROQUEMBOUCHE € 3,30
3 bignè

PROFITTEROLES € 3,30
3 bignè

TIRAMISÙ € 4,50

CHEESECAKE € 4,50
AI FRUTTI DI BOSCO

SETTEVELI € 4,50

SETTEVELI € 4,50
AL PISTACCHIO

SACHER € 4,50

CANNOLO CON RICOTTA € 3,00

TARTUFO GELATO € 4,00

COPPA GELATO € 7,00

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA
MENABREA PICCOLA 20 CL

€ 3,00

BIRRA ALLA SPINA
MENABREA GRANDE 40 CL

€ 6,00

BIRRE BIONDE
BOTTIGLIA DA 33 CL

€ 3,50

Corona / Nastro Azzurro / Beck's /
Heineken / Ichnusa non filtrata

BIRRE DOPPIO MALTO
BOTTIGLIA DA 33 CL

€ 4,00

Tennent's / Ceres

BIRRA ROSSA
BOTTIGLIA DA 33 CL

€ 3,50

Menabrea

BIRRA NOAM 34 CL

€ 5,00

VINI

I BIANCHI

BOTTIGLIA / CALICE

Monamour
Cantine Spadafora - Calabria

€ 20,00 / € 5,50

Madre Goccia
Tenuta Iuzzolini - Calabria

€ 22,00 / € 5,50

Cirò bianco
Tenuta Iuzzolini - Calabria

€ 16,00 / € 5,00

Cirò bianco BIO
Cantina Santa Venere - Calabria

€ 18,00

Donna Giovanna IGT
Tenuta Iuzzolini - Calabria

€ 32,00

Sauvignon - Cantina La-Vis
Trentino Alto Adige

€ 24,00

Gewürztraminer DOC
Cantina La-Vis Trentino
Alto Adige

€ 25,00 / € 6,00

IL ROSATO

BOTTIGLIA / CALICE

Cirò BIO
Cantina Santa Venere - Calabria

€ 24,00 / € 6,00

VINI

LE BOLLICINE

BOTTIGLIA / CALICE

Champagne Louis Roederer Cristal	€ 450,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier	€ 120,00
Champagne Louis Roederer Rosè	€ 130,00
Champagne Moët Chandon Brut (200 ml)	€ 35,00
Ferrari Perlé	€ 60,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG Cantina Montelliana	€ 30,00
Franciacorta	€ 40,00

I ROSSI

BOTTIGLIA / CALICE

Belfresco DOC Tenuta Iuzzolini - Calabria	€ 24,00
Principe Spinelli IGT Tenuta Iuzzolini - Calabria	€ 20,00 / € 5,50
Cirò rosso Tenuta Iuzzolini - Calabria	€ 18,00 / € 5,50
Terra Cantine Benvenuto - Calabria	€ 24,00
I Monaci Cantina Giraldi & Giraldi - Calabria	€ 23,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:

- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In assenza di prodotto ittico fresco, verrà servito prodotto surgelato.

I prodotti ittici serviti crudi sono preventivamente abbattuti ai sensi della normativa vigente.





golosiaonline.it