

# *Aperitivo* **REGIONALE**



## **La CALABRIA**

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I SAPORI REGIONALI.  
UNA CUCINA CARATTERIZZATA DA INGREDIENTI TIPICI,  
LEGATI ALLE TRADIZIONI.  
UNA GASTRONOMIA DI TERRA E DI MARE CHE STUPISCE IN  
OGNI SUA DECLINAZIONE.

**20 EURO**  
COPERTO INCLUSO



**.01** SCEGLI TRA LE NOSTRE PROPOSTE QUELLE CHE PREFERISCI

**.02** ORDINA QUELLO CHE VUOI, TUTTE LE VOLTE CHE VUOI

**.03** ABBINA UNA BEVANDA: COCKTAIL, BIRRA, VINO O  
SOFT DRINK



## ALICI SCATTIATE

*Alici spadellate con salsa stretta di pomodoro e 'nduja di Spilinga*



## SFORMATINO CON FONDUTA

*Sformatino di melanzane servito con fonduta di Caciocavallo*

## VRASCIOLE CALABRESI

*Polpettine spadellate di carne*

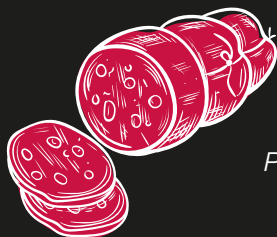


## PEPERONCINI PICCANTI RIPIENI

*Peperoncini sott'olio ripieni di tonno e pangrattato*

## FILEJA CALABRESE ALLA 'NDUJA

*Tipologia di pasta tipica calabrese con 'nduja di Spilinga*



## PASTA E PATATE "ARA TJEDDRA"

*Pasta corta condita con salsa tjeddra (patate cotte in forno con 'nduja e rosmarino)*

## GNOCCHETTI ZUCCA E SALSICCIA

*Gnocchetti con sugo di zucca e salsiccia*



## MORZELLO CATANZARESE CON TRIPPA BOVINA

*Panino homemade farcito con morsello catanzarese (umido di trippa)*



## FRITTELLINE DI FIORE DI ZUCCA E "AGGIUGHINA"

*Fiori di zucca pastellati e fritti ripieni di mozzarella e acciughe*



## PITTA 'NCHIUSA

*Dolce tipico calabrese*

