

VINERIA

Enotria

CALABRA

BENVENUTO

PANE&OLIO

PANE CALDO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAROLEA DI SAN PIETRO A MAIDA.
(LO OFFRIAMO NOI)

NELL' ATTESA

CROSTONI DI PANE 3PZ .5,00

- 'NDUJA E MIELE
- SCAMORZA SCIOLTA E CIPOLLA CARAMELLATA
- CREMA DI PECORINO SILANO E GUANCIALE CROCCANTE

TAGLIERE ENOTRIA .15,00

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

DEGUSTAZIONI CON ABBINAMENTO 2 PERSONE

SELEZIONE DI FORMAGGI .18,00

IN ABBINAMENTO AD UN VINO DOLCE CALABRESE A SCELTA TRA:

- GRECO DI BIANCO
- MANTONICO
- MOSCATO DI SARACELLA

MORTADELLA DI SUINO NERO D'ASPROMONTE .15,00

SU PANE CALDO CON STRACCIA DI BUFALA

IN ABBINAMENTO A "ZOE BRUT MILLESIMATO" TENUTE PACELLI

CRUDO DI SUINO D'ASPROMONTE .15,00

SU PANE CALDO CON RICOTTA E PERE

IN ABBINAMENTO A "MISHALAI BRUT" CANTINE BENVENUTO

PORCHETTA CALABRA .15,00

SU PANE CALDO CON CIPOLLA CARAMELLATA

IN ABBINAMENTO A "SP1 BRUT METODO CLASSICO" CANTINE SANTA VENERE

PER INIZIARE...

BUFALA&POLPO .10,00

STRACCIA DI BUFALA CON TENTACOLO DI POLPO SALTATO ALLA PIASTRA
IN SALSA DI SOIA E MANDORLE PELATE, DECORATO CON GLASSA ALLE
ARANCE CLEMENTINE DI SIBARI.

GNOCCHI ALLA ROMANAAL TEGAMINO .8,00
CON SCAMORZA AFFUMICATA E 'NDUJA

MAMMA MIA .13,00
MOZZARELLA 250GR RIPIENA CON GNOCCHI DI PATATA,
PESTO DI PISTACCHIO E POMODORINI

A QUESTO PUNTO... DALLA GRIGLIA

ARROSTICINI DI SUINO 5PZ .6,00

COSTINE DI MAIALE CBT .14,00
IN SALSA BBQ CON PATATE CASARECCE AL FORNO

FILETTO DI MAIALINO CBT .15,00
LACCATO AL MIELE CON SCAMORZA SCIOLTA, FUNGHI PORCINI E
POLVERE DI LIQUIRIZIA

TAGLIATA DI CARNE .16,00
CON SALE AFFUMICATO E FUMO LIQUIDO, CON PATATE CASARECCE
AL FORNO

PITTERIA

ROGHUDI (A G H)	.11,00
Mozzarella, Mortadella di suino nero d'Aspromonte, Pesto di pistacchio, Stracciatella di Bufala.	
NAPITIA (A G)	.11,00
Mozzarella, Tranci di Tonno, Crema di pomodori secchi, Cipolla di Tropea.	
CANOLO (A G)	.12,00
Mozzarella di bufala, Crudo di suino nero, Pomodorino, Rucola.	
SYBARIS (A G H)	.10,00
Crema di zucca, Scamorza affumicata, Pancetta arrotolata, Noci.	
KROTON (A G)	.11,00
Salsa di pomodoro giallo, Erborinato di bufala, Speck.	
TERINA (A G)	.8,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella, Prosc. Cotto, Evo, Basilico.	
CAMIGLIATELLO (A G H)	.11,00
Crema di pecorino silano, Salsiccia sbriciolata, Funghi porcini, Nduja	
RHEGION (A G)	.12,00
Stracciatella di Bufala, Pomodorini al forno, Rucola, Bresaola.	
GERACE (A G)	.12,00
Mozzarella, Lardo, Cremina al tartufo, Funghi porcini.	
ZEPHIRO (A G)	.9,00
Salsa di pomodoro, Mozzarella, Schiacciata, Olive, Cipolla, Nduja.	

PANINI

Tutti i panini sono accompagnati da Patate fresche LOCALI
Possono essere creati nella variante GLUTEN FREE

DON PIETRO (A G I L M)

.11,00

Pulled pork Home Made, Pomodoro, Insalatina, Straccina di bufala, Cipolla caramellata.

NINCO NANCO (A G)

.11,00

Hamburger CBT, Caciocavallo Silano, Pancetta tesa rosolata, N Duja di Spilinga, Cipolla caramellata, Foglie di lattuga, Pomodoro.

DON CARLO (A G)

.12,00

Hamburger CBT, Mozzarella di Bufala Campana, Crudo, Pomodoro, Glassa di aceto balsamico di Modena, Foglie di lattuga.

DONNA FRANCESCA (A G)

.10,00

Hamburger CBT, Pancetta tesa, Scamorza affumicata, Crema pomodori secchi, Foglie di lattuga, Pomodoro.

DONNA MICHELINA (A G H)

.12,00

Hamburger CBT, Pancetta rosolata, Scamorza tutto latte e funghi porcini, Pomodoro, Insalatina.

DON ANTONIO (G)

.12,00

Salsiccia Calabra battuta al coltello, Ricotta scaldata alla Piastra, Friarelli, Spolverata di scamorza, Pomodorini al forno.

BOMBA DEL BRIGANTE (G)

.13,00

Mozzarella 250gr ripiena con Hamburger CBT, Pancetta tesa rosolata, Cipolla, Pomodoro.

DESSERT

CANTUCCI AL CIOCCOLATO .5,00

MONOPORZIONE DI PITTA 'MPIGLIATA .3,00

Sono davanti alla mia macchina da scrivere,

Accanto a me solo un calice di vino rosso

un tozzo di pane e formaggio e salumi...

In questo momento penso a come la mia scrittura

da vita a pensieri già segnati dal tempo.

Cosa ne resta di parole su un foglio, del vino, del cibo...

Niente...

due le prendiamo a morsi

e uno lo beviamo per non pensare più.

Ma la soluzione esiste...

Basta non restare da solo davanti alla macchina da

scrivere ma bere e mangiare in compagnia..

e qual è il luogo dove il tempo trascorre veloce

e spensierato? L'ENOTRIA!

E' LÌ CHE ANDRÒ OGNI VOLTA CHE IL MIO TEMPO

NON HO VOGLIA DI SPRECARLO!

COPERTO .1,50

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti preparati in questo esercizio commerciale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergenici, ovvero che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Si riporta di seguito l'elenco degli ingredienti considerati allergeni in base a quanto riportato nell'Allegato II del REG CE 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- A**  **Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati**
- B**  **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- C**  **Uova e prodotti a base di uova**
- D**  **Pesce e prodotti a base di pesce**
- E**  **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- F**  **Soia e prodotti a base di soia**
- G**  **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- H**  **Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**
- I**  **Sedano e prodotti a base di sedano**
- L**  **Senape e prodotti a base di senape**
- M**  **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- N**  **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**
- O**  **Lupini e prodotti a base di lupini**
- P**  **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Rimandiamo al menù la segnalazione della presenza degli allergeni sopra indicati e rispettivamente identificati. Si prega comunque di segnalare anticipatamente al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche poiché durante le fasi di lavorazione non si possono escludere contaminazioni crociate.

Restiamo a disposizione per fornire qualsiasi ulteriore supporto o informazione aggiuntiva.

LA DIREZIONE

La stesura del documento è stata realizzata in collaborazione con:

 **Dr. Francesco Giuliano**
Biologo
Consulenze sulla sicurezza ambientale e alimentare
Via Zurigo 12 88025 San Pietro a Maida (CZ)
E-mail: giuliano.consulenze@gmail.com



Vico III Pietrantonio Sgrò • San Pietro a Maida (CZ) Italy

Info e Prenotazioni 334.1418496 • info@enotriagustodivino.it

 Enotria Calabrian wine and food  [enotria_gustodivino](https://www.instagram.com/enotria_gustodivino)

PROGETTAZIONE GRAFICA A CURA DI Punto Services di Rettura Giovanna 347.4763894