

Le nostre pizze tradizionali

Margherita	8
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Margherita doppia mozzarella	10
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Bufala	13
<i>pomodoro di agricoltura biologica, mozzarella di bufala, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Marinara	7
<i>pomodoro di agricoltura biologica, aglio, origano locale, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Napoli	9
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, filetti di acciughe, capperi, origano locale, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Diavola	10
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, salame piccante calabrese, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Capricciosa	12
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, carciofini, olive nere, funghi freschi, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Tropeana	11
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea IGP, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Bella Fresca	12
<i>base focaccia, rucola fresca, pomodorino ciliegino e bocconcini di mozzarella di bufala</i>	
Procidana	12
<i>fiordilatte, rucola fresca, prosciutto crudo di Parma D.O.P., scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.</i>	

Le nostre pizze di famiglia

Vittorio	11
<i>datterino giallo, fiordilatte, pecorino romano, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Ionio	12
<i>fiordilatte, rucola fresca, pomodorino ciliegino, burrata "Caseificio Foceri", olio evo italiano e basilico fresco</i>	
L'orto di zio Mimmo	11
<i>fiordilatte, verdure di stagione, olio Evo italiano e basilico fresco</i>	
Ripieno classico al forno/ fritto	13
<i>ricotta fresca, fiordilatte, pepe nero macinato, salame Napoli / prosciutto cotto alta qualità, pomodoro biologico, olio Evo Italiano e basilico fresco</i>	
Calabrese	12
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, Nduja di Spilinga, burrata "Caseificio Foceri", olio Evo Italiano e basilico fresco</i>	
Bologna	13
<i>fiordilatte, mortadella di Bologna D.O.P., pesto e granella di pistacchio, olio Evo Italiano e basilico fresco</i>	
Leandro	13
<i>mozzarella, patate al forno al rosmarino, pancetta locale "Macelleria Fortese", carciofini</i>	
Nina	12
<i>disco di pasta fritto e ripassato al forno, salsa di pomodoro biologico, mozzarella di bufala fresca, olio Evo Italiano e basilico fresco</i>	
Ludovico	10
<i>pomodoro di agricoltura biologica, fiordilatte, wurstel, patatine sfogliate fritte</i>	

Alcuni dei nostri piatti possono contenere allergeni comuni, si prega di far presente al personale eventuali allergie o intolleranze, al fine di informarvi al meglio anche con l'ausilio della tabella apposita.

Coperto 2,50€.

Servizio esclusivo in terrazza panoramica 10% sul totale.



2024



Antipasti

Patatine fritte (9)	4,5
Bruschetta al pomodoro (9) <i>pomodoro da insalata, olio Evo, basilico e origano</i>	5,5
Cuoppo di fritti (3,9,14) <i>zeppoline di pasta cresciuta, crocche' di patate, montanare, verdure pastellate</i>	7
Burrata artigianale km0 (3) <i>con rucola e pomodorini ciliegino</i>	10
Pepata di cozze bianca (4,6)	12
Insalata di mare (4,5,8,12) <i>seppia, polpo verace, gamberi, cozze, vongole veraci</i>	16
Antipasto misto mare (2,3,4,5,6,8,9,12,13,14) <i>vari assaggi di pesce fresco, secondo disponibilità del giorno</i>	19
Crudo di mare (4,5,8) <i>selezione di pesce crudo secondo disponibilità del giorno</i>	28

Primi

Spaghetti Benedetto Cavalieri ai frutti di mare (4,5,8,9) <i>con cozze, vongole veraci, seppie e gamberi macchiati con pomodorino ciliegino e mantecati con olio evo e prezzemolo</i>	17
Linguine Benedetto Cavalieri alle vongole (4,9) <i>in bianco, mantecate con olio Evo e prezzemolo</i>	17
Risotto carnaroli di Sibari agli scampi (3,8) <i>con datterino giallo, fiori di zucca e zest di lime, mantecato con burro ai crostacei e prezzemolo</i>	19
Pacchero fresco pastificio Fiocciata al tonno rosso (5,9,13) <i>con melanzane, datterino giallo, ciliegino, olive taggiasche e bottarga di muggine</i>	19
Primo piatto del giorno <i>secondo disponibilità del giorno</i>	

Secondi

Grigliata mista (4,5,8) <i>secondo disponibilità del giorno</i>	24
Frittura di calamari (4,9)	22
Frittura mista (4,5,8,9) <i>secondo disponibilità del giorno</i>	20
Polpo verace in doppia cottura (3,4,9,13) <i>su crema di patate rosse, pomodorino confit, polvere di olive nere essiccate e chips di patate</i>	20
Filetto di salmone (3,5,11,12,13,14) <i>cotto a bassa temperatura con spinacino fresco saltato, salsa yogurt alle erbe, pomodorino confit, olive taggiasche</i>	20
Secondo del giorno <i>secondo disponibilità del giorno</i>	
Costata di manzo <i>con verdure al forno</i>	22

Insalate e contorni

Insalata mista <i>insalata fresca, rucola, cetriolo, pomodorino ciliegino, carote, mais olive nere infornate</i>	8
Calabrese (13) <i>pomodoro da insalata, cipolla rossa di tropea, olive nere infornate, basilico, origano</i>	8
Gamberi e bufala (3,8) <i>insalata fresca, gamberi, bocconcini di bufala, zucchine croccanti</i>	13
Faro Blu (5,6) <i>insalata fresca, carpaccio di salmone, avocado, cetriolo, semi di sesamo</i>	13
Verace (4,13) <i>insalata fresca, rucola, pomodorini ciliegino, polpo, olive taggiasche</i>	12
Verdure al forno <i>zucchine, melanzane, peperoni</i>	9

I piatti per i vostri bambini

Piatti pensati appositamente per i nostri piccoli ospiti

Mezze penne Brawl Star (9) <i>pasta al pomodoro</i>	8
Mezze penne Minecraft (9) <i>pasta al ragu'</i>	9
Piatto Pikachu (9) <i>cotoletta di pollo con patatine fritte e smile</i>	10
Piatto Meme (9) <i>würstel ai ferri con patatine fritte e smile</i>	10

Dolci

Delizia al limone (3,9,14)	6
Tortino al cioccolato	6
Tartufo artigianale di Pizzo	6
Tiramisu' della casa (3,9,14)	7
Crema mascarpone (3,14)	7
Cheesecake (3,9,14)	7
Sacher torte (14)	7
Sorbetto al limone	4,5

Frutta di stagione

Anguria	5
Melone	6
Ananas	6
Frutta mista	6