

The logo for 'Córi' is written in a black, elegant cursive script. The letter 'C' is large and loops around to the left. A small, green olive branch with several leaves is positioned inside the upper curve of the 'C'. The rest of the word 'Córi' is written in a fluid, connected cursive style.

...ALTRE STORIE DEL SUD

ANTIPASTI

Polpo ubriaco su purea di patate viola e maionese alla nduja	€ 14,00
<i>Polpo*</i> , carote, cipolla, salvia, timo, vino rosso, sedano , patate viola, burro , formaggio , latte, olio evo	
Polpette di carne al sugo con ripieno di Caciocavallo Silano DOP	€ 10,00
<i>Mix di carne di manzo e maiale</i> , aglio, prezzemolo, pepe nero, pomodoro, Caciocavallo Silano DOP , olio evo	
Tartare di manzo con tuorlo d'uovo a cotoletta e frutto del capperio	€ 16,00
<i>Picanha</i> , capperi, senape , acciughe sott'olio , scalogno, tabasco salsa Worcester , brandy, tuorlo d'uovo panato , olio evo	
Burratina di Andria IGP su terra d'olive e pomodorino confit	€ 10,00
Burratina di Andria IGP , taralli, olive tagiasche, pomodorini, timo, origano, sale, olio evo	
Impepata di cozze al vermut bianco e cestino di panpizza	€ 10,00
Cozze , aglio, scalogno, vermut bianco, pepe nero, limone	
TAGLIERE CORI	Per 2 persone € 30,00
<i>Salumi e formaggi tipici della Calabria</i> , cipolla caramellata, <i>Nduja di Spilinga</i> , peperoni e patate, gnocchetti fritti	
Bruschette stracciatella e acciughe del Mar Cantabrico	€ 12,00
Pane , stracciatella , acciughe del Mar Cantabrico	

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù. Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

PRIMI

Fileja alla nduja di Spilinga con stracciatella e mollica “atturrata” € 12,00

Fileja (pasta fresca), nduja, pangrattato, salsa di pomodoro, cipolla, basilico, olio evo

Carbonduja € 12,00

Spaghetti monograno, guanciale, uovo, pecorino, pepe nero, nduja, olio evo

Linguine Marenostro € 20,00

Linguine monograno, cozze, gamberi, calamari, pesce spada, polpo, zafferano, pomodoro, prezzemolo, olio evo

Pasta fresca ripiena del giorno € 18,00

Spaghetti alla chitarra (pasta fresca all'uovo), mandorle, gamberoni, sedano,

Risotto primavera allo zafferano € 14,00

Sedano, carote, cipolla, verdure di stagione, zafferano, burro

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù. Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

SECONDI

Calamaro ripieno e grigliato al limone con purea di melanzane <i>Calamaro con pangrattato, parmigiano, acciughe, uova, cipolle, prezzemolo, pepe nero, melanzane, menta, aglio</i>	€ 18,00
Grigliata di pesce* con citronette al rosmarino <i>Gamberoni, calamari, pesce del giorno, mazzancolle, polpo, limone, prezzemolo, olio evo, pepe rosa, pepe nero, rosmarino</i>	€ 25,00
Filetto di maiale (cbt) con purea di sedano rapa e crema al finocchietto selvatico <i>Filetto di maiale, sedano rapa, carote, cipolla, bacche di ginepro, sedano, cipolla, finocchietto selvatico, burro, farina, olio evo</i>	€ 16,00
Tagliata d manzo con rucola e grana	€ 18,00
Guancia di maiale brasata al vino rosso e cipolla rossa caramellata <i>Guancia di maiale, carote, sedano, cipolla, vino rosso, aceto, zucchero</i>	€ 14,00
Crocantezza marina <i>Frittura di calamari, alici, gamberoni, polpo* e cotolette di sarda</i>	€ 20,00
Hamburger vegano con hummus di ceci	€ 12,00
Girella di salsiccia calabrese con purea di patate <i>Carne di maiale, peperoncino, patate, burro, formaggio, pepe nero, noce moscata</i>	€ 14,00

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù. Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

CONTORNI

Patate al forno	€ 5,00
Caponata CÒRI	€ 5,00
Verdure di stagione saltate con aglio, olio e peperoncino	€ 5,00
Insalata verde	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù.
Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

PIZZE

TONNARELLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

€ 9,00

VIENNESE

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine

€ 9,00

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

€ 6,00

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

€ 7,00

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€ 8,00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, spianata calabrese, olive

€ 8,00

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, scamorza, zola, grana

€ 9,00

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

€ 10,00

ORTOLANA

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

€ 9,00

CALZONE LISCIO

pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 8,00

RUCOLA E CRUDO D.O.P.

pomodoro, mozzarella, rucola, crudo, pomodorini

€ 11,00

FRIARIELLA

mozzarella, salsiccia, friarielli

€ 11,00

BUFALA D.O.P.

pomodoro, mozzarella di bufala

€ 10,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, olive

€ 10,00

ANDREA

mozzarella con mortadella, pistacchio, burrata

€ 13,00

NICOLÒ

pomodoro, mozzarella, zola, porcini

€ 13,00

PIZZE

VALENTINA

pomodoro, nduja, stracciatella, grana verde (basilico) € 14,00

VESUVIO

mozzarella, bufala all'uscita, pomodori gialli del Piennolo, basilico € 12,00

CALABRESE

pomodoro, mozzarella, nduja, cipolla di Tropea, spianata calabrese € 11,00

LUCANA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, caciocavallo € 10,00

ASPRMONTE

pomodoro, nduja, bufala in uscita, pomodori secchi € 12,00

CÒRI

pancetta, porcini, mozzarella, scaglie di caciocavallo e rosmarino € 13,00

TROPEA

mozzarella, cipolla caramellata, nduja e burrata € 16,00

FOCACCIA

scaglie di sale, olio evo € 4,00

FOCACCIA SIMPATICA

rucola, crudo, pomodorini e bufala € 12,00

FOCACCIA SAPORITA

tonno, olive, pomodorini e rucola € 10,00

LO SFILATINO

pomodoro, mozzarella, stracciatella, pomodori secchi, grana verde € 16,00

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù.
Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

DESSERTS

Tiramisù classico GLUTEN FREE	€ 7,00
Tiramisù al pistacchio GLUTEN FREE	€ 7,00
Cheesecake del giorno	€ 7,00
Biancomangiare	€ 7,00
Panna cotta del giorno	€ 7,00
Tartufo di Pizzo Calabro (nociola - cioccolato - pistacchio)	€ 7,00
Frutta di stagione	€ 7,00

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari si prega di consultare l'elenco degli allergeni in fondo al menù.
Il nostro personale potrà darti tutte le informazioni sugli ingredienti del nostro menù.

*Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere acquistati freschi e abbattuti da noi per una corretta conservazione e per garantire la salubrità dei prodotti secondo le normative sanitarie o surgelati all'origine.

LISTA DEGLI ALLERGENI

*SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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:

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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale)

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

BIRRE

WARSTEINER BIONDA 0.20 cl	€ 3,00
WARSTEINER BIONDA 0.40 cl	€ 5,00
WARSTEINER ROSSA 0.20 cl	€ 3,00
WARSTEINER ROSSA 0.40 cl	€ 5,00
ICHNUSA non filtrata 0.33 cl	€ 5,00
MESSINA 'CRISTALLI DI SALE' 0.33 cl	€ 5,00
FLEA BIANCA 'WEISS' 0.33 cl	€ 5,00
BAFFO D'ORO MORETTI BIONDA 0.20 cl	€ 3,00
BAFFO D'ORO MORETTI BIONDA 0.40 cl	€ 5,00
BIRRA MORETTI LA ROSSA 0.20 cl	€ 3,00
BIRRA MORETTI LA ROSSA 0.40 cl	€ 5,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE caraffa 1 l	€ 2,00
COCA COLA	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
AMARI	€ 5,00
CAFFÈ	€ 1,50

Coperto € 3,00