

*Córi*

**...ALTRE STORIE DEL SUD**

## ANTIPASTI

---

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

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

---

<b>Calamaro ripieno e grigliato al limone con purea di melanzane</b> <i>Calamaro con pangrattato, parmigiano, acciughe, uova, cipolle, prezzemolo, pepe nero, melanzane, menta, aglio</i>	€ 18,00
<b>Grigliata di pesce* con citronette al rosmarino</b> <i>Gamberoni, calamari, pesce del giorno, mazzancolle, polpo, limone, prezzemolo, olio evo, pepe rosa, pepe nero, rosmarino</i>	€ 25,00
<b>Filetto di maiale (cbt) con purea di sedano rapa e crema al finocchietto selvatico</b> <i>Filetto di maiale, sedano rapa, carote, cipolla, bacche di ginepro, sedano, cipolla, finocchietto selvatico, burro, farina, olio evo</i>	€ 16,00
<b>Tagliata d manzo con rucola e grana</b>	€ 18,00
<b>Guancia di maiale brasata al vino rosso e cipolla rossa caramellata</b> <i>Guancia di maiale, carote, sedano, cipolla, vino rosso, aceto, zucchero</i>	€ 14,00
<b>Crocantezza marina</b> <i>Frittura di calamari, alici, gamberoni, polpo* e cotolette di sarda</i>	€ 20,00
<b>Hamburger vegano con hummus di ceci</b>	€ 12,00
<b>Girella di salsiccia calabrese con purea di patate</b> <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 SO<sub>2</sub> 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