



Menù

ConVivio è il nostro modo di stare a tavola perché il cibo e la cucina sono condivisione e convivialità ricordando che viene prima il cibo e dopo la cucina.

La nostra proposta, di stampo mediterraneo, è regionale, radicata nel territorio con una forte presenza vegetale. Accettiamo di darvi qualcosa che viene da lontano come il baccalà selvatico islandese perché lo merita. Utilizziamo solo olio extravergine di oliva di qualità superiore da Presìdi Slow Food, serviamo tutti i giorni pane di grano duro da farine integrali, paste artigianali essiccate a bassa temperatura da filiere certificate, alcune integrali come la struncatura.

I Presìdi Slow Food sono progetti che coinvolgono le comunità del cibo. Il loro obiettivo è salvare prodotti tradizionali, artigianali e di qualità, rafforzando l'organizzazione dei produttori, valorizzando i territori d'origine, preservando tecniche e saperi tradizionali e promuovendo modelli di produzione sostenibili.

La carta dei vini racconta di vitigni storici, cantine giovani, aziende che sono identità territoriale e nuove sfide nel campo della enologia regionale.

La Calabria è la regione che possiede il maggior numero di vitigni autoctoni, ma snobbata a livello nazionale.

PERCOMINCIARE

- Frittata di patate alla Fiumefreddese €7,00
- Antipasto ConVivio (i sapori dei ricordi... un po' di tutto) frittata di patate alla Fiumefreddese, broccoli, zucca, salumi di Nero di Calabria e eccellenze casearie €17,00
- Tagliere misto di salumi di Suino nero d'Aspromonte ed eccellenze casearie tra cui i formaggi di Maria Procopio €16,00

LE PASTE

- Spaghetti o pennoni Pastificio Cavalieri ai tre pomodori €9,00
- Linguine di Gragnano Pastificio Gentile con alici del Tirreno, limone, pecorino stagionato e pesto di prezzemolo (a scelta variante con alici marinate al bergamotto) €11,00
- Struncatura, Pastificio Torre, con alici del Tirreno, olive, mollica e peperoncino €11,00
- Paccheri, Pastificio Mancini, con baccalà selvatico, olive, capperi, pinoli e pomodori €14,00
- Pasta di Gragnano a scelta al pesto del giorno €10,00
- Bucatini o spaghetti Pastificio Cavalieri alla 'nduja con guanciale di Nero di Calabria e pecorino €12,00
- Bucatini o spaghetti di Gragnano Pastificio Gentile alla carbonara con guanciale di nero di Calabria, pecorino, pepe selvatico e uova da galline sane e felici €12,00

SECONDI PIATTI

Frittata di patate di Fiumefreddo con patate Silane del territorio	€7,00
Alici fritte o arriganate (secondo il pescato del giorno)	€10,00
Passatina di ceci bio con baccalà selvatico o con gamberi rossi	€11,00
Filetto di baccalà selvatico con pomodorini, capperi, pinoli e olive autoctone	€18,00
Frittura di calamari (secondo il pescato del giorno)	€12,00
Padellata di suino nero	€21,00

CONTORNI

Insalata verde mista	€5,00
Verdura di stagione	€5,00

DOLCI

Frutta dell'orto (secondo stagione)	€4,00
Granita al bergamotto	€4,00
Fichi "da Quadara" (bolliti nella quadara, essiccati e aromatizzati con foglie di mirto)	€6,00
Vero tartufo artigianale di Pizzo	€7,00
Dolce della casa	€5,00

MENÙ CONVIVIO

Dopo l'antipasto ConVivio, potrete scegliere a piacimento dalla carta il vostro piatto di pasta abbinandolo a un calice di vino a scelta	€27,00
--	--------

MENÙ ENOTECA

Tagliere di salumi di Nero calabrese e Nero di Aspromonte, formaggi di Mara Procopio e un calice di vino della casa	€20,00
---	--------

Tabella informativa dei prodotti potenzialmente allergici: sedano, cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, molluschi, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.



ENOSTERIA
CON L'ORTO

*Le osterie sono il motore
di una comunità.
Per il cibo di qualità,
ma soprattutto perché
le persone hanno bisogno
di tornare a stare insieme.*

Carlo Petrini



osterie
d'Italia

2024



ilGolosario



LA GUIDA NOMADE

www.osteriaconvivio.it