



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.

PER COMINCIARE

- Insalata di friselle integrali con pomodori di Belmonte, cipolle di Tropea e olive schiacciate	€5,00
- Polpette di melanzane	€5,00
- Polpette di legumi	€5,00
- Frittata di patate di Fiumefreddo con patate Silane del territorio	€6,00
- Parmigiana di melanzane a modo nostro con parmigiano DOP 30 mesi	€8,00
- Antipasto ConVivio (i sapori dei ricordi... un po' di tutto) caponata di verdure, polpette di melanzane, salumi di Nero di Calabria e eccellenze casearie	€15,00
- Tagliere misto di salumi di Suino nero di Calabria ed eccellenze casearie (alcuni Presidi Slow Food)	€20,00

LE PASTE

Onde garantire una corretta esecuzione dei piatti, vi chiediamo di limitare la scelta dei primi a due tipologie di formato.

- Spaghetti o Pennoni Pastificio Cavalieri ai tre pomodori	€9,00
- Pasta di Gragnano a scelta con il pesto del giorno	€10,00
- Linguine integrali Pastificio Cavalieri 'a mollica con olive e alici del Cantabrico marinate al bergamotto	€12,00
- Linguine di Gragnano Pastificio Gentile con alici del Tirreno, limone, pecorino stagionato e pesto di prezzemolo (a scelta variante con alici marinate al bergamotto)	€12,00
- Struncatura con alici del Tirreno, olive, mollica e peperoncino	€13,00
- Bucatini o spaghetti Pastificio Cavalieri alla 'nduja con guanciale di Nero di Calabria e pecorino	€13,00
- 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	€13,00
- Paccheri, Pastificio Mancini, con baccalà selvatico, olive, capperi, pinoli e pomodori	€14,00

SECONDI PIATTI

- Alici fritte o arriganate	€10,00
- Passatina di ceci bio con baccalà selvatico o con gamberi rossi	€12,00
- Frittura di calamari (secondo il pescato del giorno)	€13,00
- Filetto di baccalà selvatico Morro, Azienda Rafols, con crema di peperoni, patate e polvere di capperi	€19,00
- Filetto di baccalà selvatico Morro, Azienda Rafols, con pomodorini, capperi, pinoli e olive autoctone	€19,00
- Padellata di Suino nero	€20,00

CONTORNI

- Insalata verde	€3,00
- Insalata mista	€5,00
- Verdura di stagione	€6,00
- Ciambotta	€6,00
- Caponata con melanzane locali	€7,00

FRUTTA e DOLCI

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

Servizio (acqua e cestino del pane) €2,00/persona

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/lit.



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

2025



Slow Food® Italia
CIBO BUONO PULITO GIUSTO
PER TUTTI

TROVI
ANCHE NOI SU
SLOW FOOD
IN TASCA!

2024

ilGolosario



LA GUIDA NOMADE

www.osteriaconvivio.it