DA PAOLINO
RISTORANTE ALLEGRO

GLI ANTIPASTI

Il Gran Antipasto Paolino Caldo Freddo € 22,00
(non è consigliata la condivisione) 1-4-8-11-7-15-13 (A PERSONA)
selezione di 6 antipasti di mare, a discrezione dello chef

Il Crudo di Mare 4-8-11-15 € 35,00
selezione di pescato locale fresco e dei migliori mari
I PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI PER SICUREZZA ALIMENTARE

Gamberoni In Tempura 2.0 4-1-5-15 € 15,00
con maionese al finocchietto selvatico e polvere di agrumi locali **(6 pezzi)**

Rocher Di Gambero 1-3-5-9-13-15 € 15,00
crocchette di riso e patate della sila con gambero, ed agrumi servita con mousse di caprino e salvia a parte **(6 pezzi)**

L' insalata di Mare di Paolino 11-8-15 € 18,00
cotta a vapore e condita con salmoriglio

Il Polpo 11-15 € 19,00
tentacolo di polpo con patate silane grigliate e crema di peperoni

Tataki Di Tonno 2-3-8-11-15 € 16,00
panato con semi di papavero, salsa tzatziki e misticanza

Panbrioche, e Acciughe del Mar Cantabrico 11-1-2 € 17,00
burro francese, acciughe pregiate e panbrioche tostato

Nuggets di Caciocavallo Silano 2-1-15 € 13,00
con salsa agrodolce **(4/6 pezzi)**

Tartare di Manzo 5-15 € 18,00
con uovo marinato e tartufo

Gli Arrosticini Abruzzesi Ovini 4-15 € 13,00
serviti con patate americane fritte e salsa agrodolce **(6 pezzi)**

PRIMI PIATTI

Il Fusillone Di Mare 1-11-15-13 € 20,00
Con polpa di scampi, zucca e bottarga di tonno

La Calamarata al Gambero 1-4-2-13-15 € 18,00
crema di melanzana violetta di longobardi bruciata, gambero bianco, stracciata di bufala e basilico

Lo Spaghettone alle alici 1-11-15 € 18,00
alici, concasse' di peperone riggitano, finocchietto, pinoli, pane aromatizzato

L'intramontabile Gnocchetto di Paolino 1-4-8-11-15 € 18,00
Il gran gourmet di mare di paolino, uno scoglio indimenticabile

Il Fusillone Di Terra 1-14 € 18,00
salsa ai porcini, crema di zafferano, crumble di guanciale e tartufo nero

I numeri accanto alle pietanze indicano la Tabella degli Allergeni e delle indicazioni alimentari presenti nel retro del Menù.
Affidati sempre al personale di sala per informazioni più dettagliate o per qualsiasi minimo dubbio e per la tua sicurezza.

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo 15 € 24,00
tagliata di manzo irlandese servita con misticanza e patate alla griglia

Costine di Maiale CBT 15 € 16,00
suino nero succulento cotto lentamente e spennellate con salsa spagnola servite con patate americane

Sandwich di Spigola 1-11-14-15 € 20,00
spigola, scarola 'mbuttunata con olive taggiasche, pinoli e pane profumato

Il Morzello di Baccalà 11-15-1 € 20,00
baccalà alla catanzarese, servito con padellino di riso e orzo

La Frittura di Paolino 1-4-8-11-15 € 20,00
di una tipologia di pesce (gamberi, alici, calamari, paranza) o mista

La Griglia di Paolino 1-4-8-11-15
(in base a disponibilità, e serviti senza contorno)

Gamberoni Alla Griglia (6 pezzi)	€ 20,00
Spada	€ 17,00
Tonno	€ 19,00
Seppia	€ 20,00
Ricciola	€ 22,00
Cernia	€ 22,00
Scampi (A PEZZO)	€ 6,00
Gambero rosso (A PEZZO)	€ 7,00

Maxi Grigliata Mista Dello Chef € 30,00 (A PERSONA)
N.b.: La composizione e' a discrezione dello chef

AFFIDATI ALLO CHEF

IL MENU DEGUSTAZIONE € 55,00

Poker Di Antipasti
1 Primo
1 Secondo Con Contorno
Dessert
Acqua, Coperto,
Amaro O Caffe,
Vino 1 Bott Ogni 2 Pax Di Pecorello O Cirò

Vino incluso

N.b. Il menu degustazione è proposto a sorpresa secondo la creativita' e disponibilita' giornaliera dello chef ,non è divisibile. viene venduto solamente se l'intero tavolo escluso bambini sceglie la proposta,segnalare intolleranze ed allergie

CONTORNI € 5,00

Broccoletti - Verdure Grill - Insalata Mista
Insalata Verde - Spinacino

Coperto € 3,00

L'INTERA PAGINA E' ORDINABILE SOLO A CENA AD ESCLUSIONE DELLA FRIGGITORIA CLASSICA

FRIGGITORIA CLASSICA 1-2-5-15

Patate con buccia Classiche	€ 5,00
Patate con buccia Agrumate	€ 5,00
Patate con buccia Cheddar e Bacon	€ 6,00
Patate con buccia Carbonara	€ 6,00
Patate con buccia Cacio e Pepe	€ 6,00
Polpette di Carne Homemade (4 pezzi)	€ 6,00
Crocchette di Patate Homemade	€ 5,00

I NOSTRI FRITTI D'AUTORE
Perchè chiamarle frittatine è riduttivo

Pennette Alla Lupara Soveratese 1-2-15 € 5,00
pennette rigate al ragù alla lupara con salsiccia, soppressata, panna, pomodoro, su crema di peperone

Bucatini alla Carbonara 1-2-5-15 € 5,00
crema di uovo pastorizzato, besciamella, guanciale, pepe nero e pecorino

Mezzi Rigatoni Calabrogricia 1-2-14-15 € 5,00
Con salsa cacio e pepe, guanciale croccante, pecorino, pomodori secchi e melanzane

Cannolo Siculo 1-2-3-4-15 € 5,00
ricotta, pistacchio di bronte, pesto di agrumi e gambero bianco

Triangolo Boscaiolo 1-2-14-15-13 € 5,00
riso carnaroli, funghi porcini, zucca, serviti su crema e crumble di castagna

START CON I LINGOTTI
Il contrasto dolce e salato dei nostri panbrioche

Ragù Ndupolp 1-11-14-15 € 5,00
polpo, nduja e olive con cipolla caramellata, crema di patate

Il Capoluogo 1-14-15 € 5,00
morzello di baccalà catanzarese e polvere di olive nere

Don Gamberò 1-2-3-4-11-15 € 5,00
caprino, songino, confit, gambero al bergamotto, maio di agrumi

Blackpig 1-3-14-15 € 5,00
valeriana, costine di maiale di suino nero, cipolla caramellata, salsa barbecue e pomodorino confit

Genovese 1-2-13-15-3 € 5,00
robiola, stracotto di genovese con cipolla agrodolce, valeriana coulis di sedano e carota con polvere di lime, tabacco e caffe'

Dolly 1-2-3-14-15 € 5,00
robiola, ragù di pecora, pomodori secchi, vellutata di zucchina e menta, pecorino con polvere di zafferano e paprika

LE PIZZE

Con impasto Classico

Margherita 1-2 € 7,00
Pomodoro, fiordilatte, olio evo

Viennese 1-2 € 9,00
Pomodoro, fiordilatte, würstel, prosciutto Praga

Americana 1-2 € 9,00
Pomodoro, fiordilatte, patatine e würstel

Diavola 1-2 € 9,00
Pomodoro, fiordilatte, salame ed olive

Vegetariana 1-2 € 11,00
Fiordilatte, crema di melanzana, chips di zucchina, pepero+ ni alla brace, e cipolla caramellata

Flavor of Calabria 1-2 € 13,00
Pomodoro, fiordilatte, nduja di spilinga , cipolla caramellata, guanciale e patate della sila sottili al rosmarino

Castanera 1-2 € 14,00
Pomodoro, fiordilatte, porcini della sila, prosciutto di Praga, salame calabrese, stracciatella liquida e polvere di olive nere

Caraminton 1-2-11 € 14,00
Fiordilatte, crema di zucchine e menta, filetti di tonno homemade, cipolla caramellata

Copperfield 1-2 € 14,00
Pomodoro, bresaola di black angus, mozzarella di bufala e scaglie di parmigiano reggiano

Roccaluna 1-2 € 15,00
Fiordilatte, rucola, parmigiano reggiano, pomodorini confit, culatello di zibello

Alla romana, impasto sottile 180g

Marinara del Cantabrico 1-2-11 € 14,00
pomodoro, acciughe del cantabrico, salsa all'aglio , capperi, polvere di olive nere e pomodorino confit

La Boema 1-2-14 € 14,00
fiordilatte, carciofi fritti, prosciutto praga, pomodorini confit, cacio scamorza affumicata, crema di friarielli

Zibello 2.0 1-2 € 16,00
fiordilatte, culatello di zibello, emulsione di pomodoro arrosto, mozzarella di bufala a fette

È tutto un Magna Grecia 1-2-14 € 16,00
pomodoro, tocchetti di 'nduja, bufala a fette, crumble di pancetta arrotolata, porcini della sila, polvere di olive nere

L'Elite è servita 1-2-14 € 18,00
crema di patate, burro montato, patacotto di maiale iberico cotto a parma, tartufo a scaglie

Siamo andati dal Massaio 1-2-15-13 € 16,00
crema di zucca, ragù di pecora cotto a bassa temperatura, spolverata di pecorino, menta fresca

PADELLINI
Impasto con riso e orzo

Padellino Pietrafina 1-2-3-15 € 15,00
burrata, mortadella, pistacchio e limone, con fiocchi di pomodoro

Il Padellino Giardino del Gambero 1-2-3-15-4-15 € 16,00
burrata, pomodoro confit, gambero, songino,crema di zucchine e bergamotto

Padellino dell'Orto 1-2-3-14-15 € 16,00
crema di fave, roast beef di vitello, funghi porcini, cacio scamorza affumicata, peperone crusco

Padellino Castagnolo 1-2-3-14-15 € 16,00
crema di castagne, patacotto ottenuto da patanegra iberici, carciofo croccante , crema di parmigiano e pomodoro confit

Padellino Vegetariano 1-2-14-15-10 € 14,00
crema di zucca, chips di zucchina, scaglie di grana, coulis di sedano e carota, cipolla caramellata

Coperto € 3,00