MENÙ

L'ENOTECA DEL CONVIVIO

"Promuovere e raccontare il territorio con i suoi prodotti, promuovere e raccontare i prodotti con il suo territorio". Da noi troverete solo prodotti tipici del territorio e/o Presidi Slow Food, con alle spalle filiere agroalimentari sicure e rispettose dell'ambiente. Utilizziamo solo olio extravergine d'oliva di qualità superiore, serviamo tutti i giorni pane di grano duro, friselle integrali da grano italiano macinato a pietra.

Frittata di patate, senza uovo, alla Fiumefreddese con patate del territorio	**€ 2,50**
Crocchetta di patate e baccalà catalano selvatico (2pz)	**€ 3,00**
"Panzanella" con pomodoro di Belmonte, olive schiacciate, cipolla rossa di Tropea e friselle integrali con Olio Evo (Presidio Slow Food)	**€ 3,50**
Pecorino del Monte Poro (Presidio Slow Food)	**€ 6,00**
Formaggi caprini dell'Azienda Sant'Anna di Maria Procopio	**€ 6,00**
Formaggi di capra, mucca e pecora muffettato dell'Azienda Cavalcavia	**€ 6,00**
Salumi del territorio provenienti da Nero di Calabria (Azienda agricola Romano)	**€ 6,00**
Tagliere misto di salumi di suino nero e eccelenze casearie di Calabria	**€ 10,00**

"Pitta" del borgo con mortadella di Nero di Calabria	**€ 4,00**
"Pitta" del borgo con porchetta di Nero di Calabria	**€ 5,00**
Bruschetta (2 pz.) di pane integrale con caciocavallo e alici del Cantabrico	**€ 4,00**
Granita al bergamotto bio	**€ 3,00**
Tartufo artigianale di Pizzo	**€ 4,50**

NERO DI CALABRIA

Il Nero di Calabria è un suino che alla metà degli anni settanta ha rischiato l'estinzione per via della solita corsa al profitto che altri suini provenienti dal Nord Europa garantivano, grazie alla facilità d'allevamento, alla velocità d'accrescimento, e per la resa quantitativa a discapito della qualità. Il maiale rosa già dal Novecento anche in Calabria ha preso il sopravvento con allevamenti intensivi che non rispettano il maiale e l'ambiente, con trasformazione di prodotti sempre più industriali, omologati, dannosi per la salute, per l'ambiente e non rispettosi del benessere dell'animale. La carne del Suino Nero contiene un grasso di buona qualità; acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi della serie omega-3 e omega-6 sono in misura nettamente superiori nei neri in generale e a maggior ragione essendo allevati all'aria aperta. Le qualità nutrizionali del Nero calabrese gli sono valse la nomina di "Olio d'oliva a quattro zampe".

Presidio Slow Food

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 di origine, preservando tecniche e saperi tradizionali e promuovendo modelli di produzione sostenibili.