



## *Benvenuti nel Vostro locale*

*La Calabria, terra rinomata per la sua Gastronomia, perché basata sulla fantasia e sull'impegno costante verso alcuni prodotti tipici come salumi, formaggi, vini e olio.*

*L'attenzione e l'amore verso queste eccellenze agroalimentari permettono di recuperare e di continuare a far vivere la storia del passato nei nostri piatti.*

*Da questa idea nasce Orgoglio di Calabria, con l'intento di valorizzare l'esperienza dei padri fondatori, per conservare e allo stesso tempo valorizzare tutti i prodotti tipici calabresi.*

*L'obiettivo è garantire il meglio della qualità a km zero e fornire prodotti freschi e genuini presentati in piatti curati.*

*Il tutto unito alla professionalità dello chef e alla cortesia dello staff che riproducono per te un ambiente elegante, allo stesso tempo accogliente e invitante garantendo al cliente il massimo comfort.*

*Lo Chef  
Francesco Panza*



---



---

## *Menù Ristorante*

---



---

*Il nostro menù è legato ai prodotti e specialità del territorio,  
esaltando la tipicità e la varietà delle eccellenze del nostro Paese.*

*Nella nostra cucina vengono lavorati solo ingredienti freschi per garantire la migliore qualità riducendo al minimo i tempi di attesa.*

# Antipasti



## Antipasti di Mare

*Fantasia di mare Orgoglio di Calabria+\** € 14,00

*Pepite di baccalà\* con crema di zucca gialla e agrodolce di peperone* € 12,00

*Soufflè di spada\* e melanzane su guazzetto di branzino+ con gamberone\* in capsula e salsa tartara* € 12,00

*Polpo\* grigliato su crema di patata rustica e aria al limone* € 12,00

## Antipasti di Terra

*Antipasto di terra Orgoglio di Calabria caldo +\** € 12,00

*Antipasto di terra Orgoglio di Calabria freddo* € 10,00

*Rosette di Carciofi con Patata rustica, Chips di Suino nero e Scaglie di pecorino* € 11,00

*Ricottina fresca bardata al forno con bocconcino di mozzarella al guanciaie di Suino Nero su letto di Verdurine in Carpione* € 9,00

## *Zuppe*



<i>Polipetti veraci +* in guazzetto piccante con crostino di pane all'olio di carolea</i>	<i>12,00</i>
<i>Zuppetta di farro e legumi con polpo* e confit</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Zuppa di avena, semi di canapa e chia con julienne di seppioline*</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Zuppa di mare con pescato del giorno+ (minimo 2 persone)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Zuppetta con patate e funghi Porcini*</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Calamari* in Guazzetto leggermente</i>	<i>€ 11,00</i>

# Primi piatti



Coperto € 1,50

## **Riso e Orzo**

- Riso carnaroli Orgoglio di Calabria con zucca, porcini\* e ristretto di gaglioppo* € 9,00
- Orzotto con calamari\*, gamberi \* e bronuace di verdure* € 11,00
- Riso carnaroli con pere, taleggio e bacon croccante* € 10,00
- Riso carnaroli con gamberi \* e cedro di Santa Maria del Cedro* € 12,00

## **Pasta Fresca**

- Cavatelli Orgoglio di Calabria con spada\* e 'nduja* € 9,00
- Raviolo di salmone\* e aneto in guazzetto di cernia \** € 12,00
- Maltagliati con pachino, zucchine, guanciaie croccante e primo sale* € 9,00
- Garganelli con guazzetto di baccalà \* e porcini\** € 10,00
- Gnocchetti di patate con fonduta di Formaggio e carciofini* € 9,00

## Secondi piatti



*Rollè di pesce spada\* , salmone+ e gambero \* su vellutata di patate silane e carciofini croccanti* € 13,00

*Filetto di Tonno rosso + con cips di Patate Bio e cipolla rossa di Tropea all'agrodolce* € 16,00

*Medaglione di baccalà\* in crosta di mandorle su chips di cipolla e gocce di balsamico* € 12,00

*Stinco di maiale con patate 'mbacchiuse* € 12,00

*Filetto di vitello alla Wellington su crudité di carciofi* 18,00

*Tagliata di carne Podolica su insalatina di rucola e pecorino crotonese con gocce di balsamico* € 14,00

*Prodotto fresco +*

*Prodotto abbattuto \**

*Prodotto congelato #*

*Prodotto fresco o abbattuto +\**

*Si prega di comunicare tutte le Intolleranze oppure Eventuali Allergie*

# Contorni



<i>Patate 'Mbacchiuse con Cipolla Rossa di Tropea</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Patatine Stick #</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Verdure Grigliate (Zucchine, Melanzane, Radicchio e Peperoni)</i>	<b>€ 4,50</b>
<i>Insalata Mista</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Insalatina di Finocchi e Arance</i>	<b>€ 4,00</b>



---

## *Menù Pizzeria*

---

*Il nostro menù di pizze è legato ai prodotti e specialità del territorio,  
per esaltare la bontà della Pizza unita alle tipicità delle eccellenze Italiane.*

*Nella nostra pizzeria vengono lavorati solo ingredienti freschi per garantire la migliore qualità riducendo al minimo i tempi di attesa.*



# Pizze della Tradizione



## *Focaccia*

*Olio, origano*

€ 2,50

## *Marinara*

*Pomodoro, origano*

€ 3,50

## *Margherita*

*Pomodoro, mozzarella*

€ 4,00

## *Capricciosa*

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere*

€ 6,50

## *Quattro Formaggi*

*Pomodoro, mozzarella, primo sale, gorgonzola*

€ 6,50

## *Viennese*

*Pomodoro, mozzarella, wurstel*

€ 5,00

## *Cardinale*

*Pomodoro, mozzarella, cotto*

€ 4,50

## *Calabrese*

*Pomodoro, mozzarella, salame*

€ 5,00

## *Napoli*

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*

€ 5,00

## *Romana*

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere*

€ 6,00

## *Stammi Lontano*

*Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

€ 6,50

## *Ortolana*

*Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate*

€ 6,00

## *Montanara*

*Pomodoro, mozzarella, salame, porcini\*, patate*

€ 6,50

## *Piccante*

*Pomodoro, mozzarella, carciofi, guanciale, gorgonzola piccante*

€ 6,50

## *Rodeo*

*Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignon, primo sale*

€ 6,00

*Aggiunta di Ingredienti € 0,50 - Aggiunta Porcini o Gamberetti € 1,50*

# Pizze Bianche



## Primavera

Mozzarella, pachino, rucola, crudo, scaglie di grana

€ 6,50

## Reginella

Mozzarella di Bufala, pachino, basilico

€ 7,00

## Biancaneve

Mozzarella, ananas, gorgonzola,

€ 6,00

## Patatosa

Mozzarella, patate 'Mbacchiuse

€ 5,00

## Tricolore

Mozzarella, pachino, ricotta, rucola

€ 6,50

## Strepitosa

Mozzarella, porcini\*, crudo, scaglie di pecorino

€ 7,00

# Pizze Speciali



## Orgoglio di Calabria

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, porcini \*

€ 7,00

## Sancho Panza

Pomodoro, mozzarella, fagioli borlotti, pancetta croccante, pecorino crotonese

€ 7,50

## Zuccosa

Crema di zucca, mozzarella, pancetta, peperoni, ricotta affumicata

€ 7,00

## Piero

Mozzarella, rucola infornata, porcini, patate a fette, pancetta e pachino

€ 8,00

## Pollosa

Pomodoro, mozzarella, petto di pollo, curry

€ 6,50

## Calzone

Pomodoro, mozzarella, ricotta, cotto

€ 6,00

## Il Contadino

Pomodoro, mozzarella, salame, melanzane, peperoni

€ 6,00

Aggiunta di Ingredienti € 0,50 - Aggiunta Porcini o Gamberetti € 1,50



---

*Le nostre proposte*

---

<i>Antipasto di Terra Orgoglio di Calabria, Pizza e Vino Locale</i>	€ 18,00
<i>Menù di Mare Orgoglio di Calabria e Vino Locale</i>	€ 40,00
<i>Menù di Terra Orgoglio di Calabria e Vino Locale</i>	€ 30,00



---



## Dessert

---



<i>Composta di Frutta Fresca</i>	€ 4,00
<i>Millefoglie Sbriciolata con Chantilly e Cioccolato</i>	€ 4,00
<i>Tortino Caldo al Cioccolato</i>	€ 4,00
<i>Laghetto di Crema Tiepido con Ananas Grigliato</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al Limone con Rosette al Melone</i>	€ 3,50
<i>Panna Cotta al Miele di Fichi</i>	€ 3,50
<i>Tiramisu della Casa</i>	€ 4,00
<i>Gelateria di Pizzo</i>	€ 4,50
<i>Dolci tipici della Casa</i>	€ 4,00



## Bibite

<i>Mangiatorella naturale</i>	1,00 l	€ 2,00
<i>Ferrarelle</i>	1,00 l	€ 2,00
<i>Ferrarelle</i>	0,47 l	€ 1,50
<i>Fontenoce naturale</i>	0,75 l	€ 2,00
<i>Fontenoce gassata</i>	0,75 l	€ 2,00
<i>Coca Cola</i>	1,00 l	€ 3,00
<i>Coca Cola</i>	0,33 l	€ 1,50
<i>Fanta</i>	1,00 l	€ 3,00
<i>Fanta</i>	0,33 l	€ 1,50
<i>Gassosa</i>	0,33 l	€ 1,00
<i>Nastro azzurro</i>	0,66 l	€ 4,00
<i>Beck's</i>	0,66 l	€ 4,00
<i>Heineken</i>	0,66 l	€ 4,00
<i>Heineken</i>	0,33 l	€ 3,00
<i>Birra Bionda alla Spina</i>	0,20 l	€ 3,50
<i>Birra bionda alla Spina</i>	0,40 l	€ 5,00
<i>Birra Rossa alla Spina</i>	0,20 l	€ 4,00
<i>Birra Rossa alla Spina</i>	0,40 l	€ 5,50



## *Caffè e Digestivi*

<i>Caffè</i>	€ 1,00
<i>Amaro del Capo</i>	€ 2,00
<i>Amaro Jagermeister</i>	€ 2,50
<i>Amaro Silano</i>	€ 2,00
<i>Fernet Branca</i>	€ 2,00
<i>Amaro Ramazzotti</i>	€ 2,00
<i>Sambuca</i>	€ 2,00
<i>Anice</i>	€ 2,00
<i>Grappa Bianca</i>	€ 2,50
<i>Grappa Barrique</i>	€ 3,00
<i>Grappa Nonino</i>	€ 3,00
<i>Grappa of Bonollo</i>	€ 6,00
<i>Rum Zacapa</i>	€ 4,50
<i>Rum Pampero Anniversario</i>	€ 3,00
<i>Ballantine's</i>	€ 3,00
<i>J &amp; B</i>	€ 3,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 3,00
<i>Chivas Regal</i>	€ 3,00
<i>Cognac Courvoisier</i>	€ 3,00



Santa Maria, Settimo di Montalto Uffugo (CS)



[www.orgogliodicalabria.it](http://www.orgogliodicalabria.it)



[info@orgogliodicalabria.it](mailto:info@orgogliodicalabria.it)



<https://www.facebook.com/OrgogliodicalabriaRestorant>



#Orgogliodicalabria



Ristorante Pizzeria Sala Ricevimenti Orgoglio di Calabria



Ristorante Pizzeria Sala Ricevimenti Orgoglio di Calabria



Coperto 1,50