



## *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 crudità 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 M'bacchiuse 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

### Fioccosa

Mozzarella, Prosc.Cotto, Zucchine, Patate M'bacchiuse, Focchi di Ricotta

€ 6,50

### Cremosa

Mozzarella, Crema di Zucca, Pancetta, Porcini

€ 7,00

### Calabria "Terra Mia"

Mozzarella, N'duja, Cipolla di Tropea all'agrodolce, Patate M'bacchiuse, Caciocavallo Silano

€ 7,50

## Pizze Speciali

### Orgoglio di Calabria

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, porcini \*

€ 7,00

### Sancho Panza

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

€ 7,50

### Bomba

Pomodoro, Mozzarella, Salame, Pancetta, Cipolla, Scaglie di Grana, Peperoncino

€ 7,00

### 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>Tiramisù 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 OF Bonollo Amarone</i>	€ 5,00
<i>Grappa OF Bonollo Continental</i>	€ 6,00
<i>Rum Zacapa</i>	€ 6,00
<i>Rum Anniversario</i>	€ 5,00
<i>Ballantine's</i>	€ 3,00
<i>Grappa OF Bonollo Miele di Tiglio</i>	€ 5,00
<i>Grappa OF Bonollo Dorange</i>	€ 5,00
<i>Chivas Regal</i>	€ 3,00
<i>Amaro OF Bonollo Bottiglietta 5cl</i>	€ 5,00



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 2,00

# Carta dei Vini

## *Librandi – Cirò Marina (KR) Calabria*

*Duca San Felice Cirò Rosso Classico - Doc*  
100% Gaglioppo – Vol 14% € 16

*Magno Megonio- Val di Neto Rosso - IGT*  
100% Magliocco – Vol 14% € 22

*Asylia Melissa Rosso – Doc*  
100% Gaglioppo - Vol 13% € 14

*Terre Lontane Val di Neto Rosato -IGT*  
70% Gaglioppo, 30% Cabernet – Vol 13% € 15

*Critone Val di Neto Bianco – IGT*  
90% Chardonnay, 10% Sauvignon – Vol 13% € 14

## *Criserà – Reggio Calabria (RC) Calabria*

*Nerone di Calabria Rosso Riserva – IGT*  
Sangiovese, Nerello Calabrese – vol 14% € 28

*Armacia Rosso - IGT*  
Prunesta, Malvasia Nera, Nerello, Gaglioppo - Vol 13 € 16

*Scilla Rosso – IGT*  
Gaglioppo, Malvasia Nera, Nerello – Vol 13% € 16

*Lige Rosso –IGT*  
Nerello Calabrese, Magliocco – Vol 13,5 % € 13

*Lige Rosato –IGT*  
Nerello Calabrese, Gaglioppo – Vol 13 € 13

*Costa Viola Bianco -IGT*  
Greco Bianco e Chardonnay – Vol 13 % € 17

***IPPOLITO 1845 – Cirò Marina (KR) Calabria***

***Ripe del falco Rosso Classico Sup. Riserva – DOC***

*100% Gaglioppo – Vol 15%*

€ 39

***160 Anni Rosso – IGT***

*100% Gaglioppo – Vol 15%*

€ 39

***Colli del Mancuso Rosso Classico sup. Ris. – DOC***

*100 % Gaglioppo – Vol 15%*

€ 18

***Liber Pater Rosso Classico Superiore – DOC***

*100% Gaglioppo – Vol 13,5%*

€ 16

***Res Dei Bianco – DOC***

*Greco Bianco – Vol 13%*

€ 16

***Cantina Ferrocinto –Castrovillari (CS) Calabria***

***Magliocco Rosso – IGP***

*100% Magliocco – Vol 12,5%*

€ 14

***Serra delle Ciavole Rosso – IGP***

*100% Aglianico – Vol 14,5%*

€ 22

***Timpa del Principe – IGP***

*Graco bianco, Montonico – Vol 13%*

€ 14

***Pollino Riserva 24 Rosso – DOP Terre di Cosenza***

*100% Magliocco – Vol 13,5%*

€ 36

***Dolce Dorme Rosato – IGP***

*100% Aglianico – Vol 13*

€ 16

***Cozzo Del Pellegrino Bianco IGP***

*100% Greco Bianco – Vol 14%*

€ 22

## *Cantina Criserà – Reggio Calabria (RC) Calabria*

### *Nerone di Calabria Rosso Riserva – IGT*

*30% Sangiovese, 70% Nerello di Calabrese – Vol 14%*

€ 28

### *Armacia Rosso – IGT*

*Prunestra, Malvasia Nera, Nerello, Gaglioppo - Vol 13*

€ 16

### *Scilla Rosso IGT*

*Gaglioppo, Malvasia Nera, Nerello*

€ 16

### *Lige Rosso IGT*

*Nerello Calabrese, Magliocco – Vol 13,5%*

€ 14

### *Lige Rosato IGT*

*Nerello Calabrese, Gaglioppo – Vol 13%*

€ 14

### *Lige Bianco IGT*

*Greco Bianco - Vol 13 %*

€ 14

### *Costa Viola Bianco IGT*

*Greco Bianco e Chardonnay – Vol 13 %*

€ 16

## *Cantina Giraldi & Giraldi – Rende (CS)*

### *Don Onofrio Barricato – IGP*

*Magliocco, Cabernet Sauvignon – Vol 14,5*

€ 20

### *I Monaci Rosso Dop*

*100% Magliocco – Vol 14%*

€ 12

### *Donna Giuliana Rosato – IGP*

*Magliocco, Greco Nero – Vol 13%*

€ 13

### *Lissia Bianco – IGP*

*Greco Bianco, Chardonnay – Vol 13%*

€ 14

## *Cantina Russo & Longo – Strongoli (KR) Calabria*

### *Jachello Rosso – IGT*

*Gaglioppo, Greco Nero, Sangiovese – Vol 14,5%*

€ 32

### *Colli di Ginestra Rosato – IGT*

*100% Gaglioppo – Vol 13%*

€17

### *Malvasia Sauvignon Bianco – IGT*

*Malvasia, Sauvignon Bianco – Vol 13%*

€16

### *Passo del Gelso Bianco – IGT*

*100% Traminer – Vol 12%*

€16

## *Vigneti Del Vulture – Melfi (PZ) Basilicata*

### *Piano del Cerro Rosso Aglianico – Barricato 24 Mesi – DOC*

*100% Aglianico – Vol 14,5%*

€ 38

### *Pipoli Rosso Aglianico – Barricato 10 Mesi – Doc*

*100% Aglianico- Vol 13,5%*

€ 16

### *Pipoli Rosato – IGP*

*100% Aglianico – Vol 12%*

€ 16

### *Pipoli Bianco – IGP*

*60% Greco, 40% Fiano – Vol 12,5%*

€ 14

### *Sensuale Moscato – Basilicata IGP*

*100% moscato – Vol 9,5%*

€15

### *Montepulciano D'Abbruzzo Rosso DOC*

*100% Montepulciano*