



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 cipolla di Tropea* € 9,00
- Scufflè 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 peccorino* € 10,00
- Ricottina fresca bardata al forno con bocconcino di mozzarella al guanciale 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>10,00</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>€15,00</i>
<i>Zuppetta con patate e funghi Porcini*</i>	<i>€9,00</i>
<i>Calamari* in Guazzetto leggermente piccante</i>	<i>€10,00</i>

Primi piatti



Espresso € 1,50

Riso e Orzo

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

Pasta Fresca

<i>Cavatelli Orgoglio di Calabria con spada* e 'nduja</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Raviolo di salmone* e aneto in guazzetto di cernia*</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Maltagliati con pachino, zucchine, guancialetto croccante e primo sale</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Garganelli con guazzetto di baccalà* e porcini*</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Raviolo con Brasato nella loro Salsa e Granella di Pistacchi</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Gnocchetti di patate silane con pomodoro fresco e pesto di pistacchi</i>	<i>€ 9,00</i>

Secondi piatti



*Rollè di pesce spada * , salmone + e gambero * su vellutata di patate silane e pomodorino confit* € 13,00

Filetto di tonno rosso alle Mandorle con purè pettinato di carote e cubettata di verdure e ananas all'aceto di lampone + € 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 € 10,00

Filetto di vitello su crudità di carciofi € 12,00

Tagliata di carne Podolica su insalatina di rucola e pecorino ercolanese 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



Patate Mabacchiuse con Cipolla Rossa di Tropea €4,00

Patatine Stick # €3,00

Verdure Grigliate (Zucchine, Melanzane, Radicchio e Peperoni) €4,00

Insalata Mista €3,50

Insalatina di Finocchi e Arance €3,50



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

€ 3,00

Margherita

Pomodoro, mozzarella

€ 4,00

Capricciosa

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

€ 6,00

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 e Gamberetti € 1,50

Pizze Bianche



Primavera

Mozzarella, pachino, rucola, crudo, scaglie di grana

e 6,50

Reginella

Mozzarella di Bufala, pachino, basilico

e 7,00

Biancaneve

Mozzarella, ananas, gorgonzola,

e 6,00

Patatosa

Mozzarella, patate 'Mbacchiuse

e 5,00

Tricolore

Mozzarella, pachino, ricotta, rucola

e 6,50

Strepitosa

Mozzarella, porcini*, crudo, scaglie di pecorino

e 7,00

Pizze Speciali



Orgoglio di Calabria

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, porcini *

e 7,00

Sancho Panza

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

e 7,00

Zuccosa

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

e 7,00

Peperona

Crema di peperoni, mozzarella, guanciale, pecorino locale

e 6,50

Pollosa

Pomodoro, mozzarella, petto di pollo, curry

e 6,50

Calzone

Pomodoro, mozzarella, ricotta, cotto

e 6,00

Il Contadino

Pomodoro, mozzarella, salame, melanzane, peperoni

e 6,00

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



Le nostre proposte

Antipasto di Terra Orgoglio di Calabria, Pizza e Vino Locale *e 18,00*
"Selezione salumi, formaggi, pizza del Pizzaiolo"

Menù di Mare Orgoglio di Calabria e Vino Locale *e 40,00*
"Antipasto, primo, secondo con contorno dello Chef"

Menù di Terra Orgoglio di Calabria e Vino Locale *e 30,00*
"Antipasto, primo, secondo con contorno dello Chef"





Dessert



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

Dolci tipici della Casa

e 3,50



Bibite

<i>Mangiatorella naturale</i>	<i>1,00l</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Ferrarelle</i>	<i>1,00l</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Ferrarelle</i>	<i>0,47l</i>	<i>e 1,50</i>
<i>Fontenoce naturale</i>	<i>0,75l</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Fontenoce gassata</i>	<i>0,75l</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>1,00l</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 1,50</i>
<i>Fanta</i>	<i>1,00l</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 1,50</i>
<i>Gassosa</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 1,00</i>
<i>Nastro azzurro</i>	<i>0,66l</i>	<i>e 4,00</i>
<i>Beck's</i>	<i>0,66l</i>	<i>e 4,00</i>
<i>Heineken</i>	<i>0,66l</i>	<i>e 4,00</i>
<i>Heineken</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Castello Rosso</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Tennent's</i>	<i>0,33l</i>	<i>e 4,00</i>

Warsteiner

0,33l e 3,00



Caffè e Digestivi

<i>Caffè</i>	<i>e 1,00</i>
<i>Amaro del Capo</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Amaro Jagermeister</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Amaro Silano</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Amaro Ramazzotti</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Anice</i>	<i>e 2,00</i>
<i>Grappa Bianca</i>	<i>e 2,50</i>
<i>Grappa Barrigue</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Grappa Frattina</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Rum Zacapa</i>	<i>e 4,50</i>
<i>Rum Pampero Anniversario</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>e 3,00</i>
<i>J & B</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>e 3,00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>e 3,00</i>



Santa Maria, Settimo di Montalto Uffugo (CS)



www.orgogliodicalabria.it



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