



(Hntipasti **DI MARE** ANTIPASTO DI MARE | 11.00€ INSALATA DI POLIPO | 11.00€ **DELLA CASA** ANTIPASTO DELLA CASA | 9.00€

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 8.00€

Primi piatti **DI MARE** 

LINGUINE ALL'ORFEO | 13.00€ CARBONARA DI MARE | 13.00€ TROFIE, PERE, NOCI E GAMBERI | 13.00€

CAVATELLI ALLA CROTONESE | 10.00€

BUCATINI ALL'AMATRICIANA | 10.00€ Secondi piatti **DI MARE** 

**DELLA CASA** 

PROPOSTA DI PESCE DEL GIORNO | 5/hg GRIGLIATA MISTA DI MARE | 18.00€ FRITTURA MISTA DI PARANZA | 13.00€

FRITTURA MISTA | 11.00€ **DELLA CASA** 

PROPOSTA DI CARNE DEL GIORNO | 4,5/hg GRIGLIATA MISTA DI MAIALE | 12.00€

*Cantarni* 

VERDURE DEL GIORNO | 3.00€ INSALATA DEL GIORNO | 3.00€

PATATINE FRITTE | 3.00€ (Dessert DOLCI ARTIGIANALI | 4.00€

SORBETTO AL LIMONE | 3.00€

I SAPORI DEL CROTONESE | 15.00€

iOCaraselll CAROSELLO DELLA COSTA | 20.00€ CAROSELLO DEL CONTADINO | 15.00€

Le pizze di ŒOrfeo FOCACCIA | 4.00€

CAROSELLO DEL GOLFO | 18.00

MARGHERITA | 6.00€ POMODORO E MOZZARELLA CALLIOPE | 8.00€ POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA EAGRO | 5.00€ The state of the s POMODORO E AGLIO

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, GYM E PEPERONCINO

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, COTTO E SALAME

ADE | 9.00€ POMODORO, MOZZARELLA AFFUMICATA, EMMENTHAL E GYM **GIASONE** | 9.00€ MOZZARELLA, CREMA DI CARCIOFI E SPECK EURIDICE | 9.00€ POMODORO, SALAME E OLIVE **CARONTE | 9.00€** 

POMODORO, MOZZARELLA E ALICI

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

**DIONISIO | 9.00€** POMODORO, MOZZARELLA E SALSICCIA FRESCA ORFEO | 11.00€ MOZZARELLA, ZUCCHINE, GAMBERETTI, SALMONE AFFUMICATO E RICOTTA **VELLO D'ORO | 11.00€** MOZZARELLA, ANANAS, GAMBERETTI E SALMONE AFFUMICATO

HERMES | 13.00€

COCO' | 11.00€

ENZA | 9.00€

**GIUDITTA | 11.00€** 

ZIO CARLO | 10.00€

ANDREA | 10.00€

**MARIUZZO | 11.00€** 

BOMBOLONE | 11.00€

DOLCE MARE | 10.00€

DOLCE NERA | 10.00€

**OTTAVIO | 13.00€** 

FOLLIE DEL PIZZAIOLO | 9.00€

DOLCE NERA ALLO SPECK | 11.00€

**ALFREDO | 13.00€** 

MOZZARELLA, GYM E NOCI FRANCESCA | 8.00€

POMODORO E FRUTTI DI MARE MISTI

OLIO E SALE

**STIGE | 8.00€** 

**MENADI** | 9.00€

PERSEFONE | 9.00€

Le pizze degli (Hmici

POMODORO, POMODORINI PACHINO E MOZZARELLA IN USCITA

MOZZARELLA, RICOTTA, PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA E PEPERONCINO

MOZZARELLA, PATATE LESSE, PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

POMODORO, ALICI (SU META') E MOZZARELLA DI BUFALA (SU META')

MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, GYM, NDUJA, CREMA DI ZUCCA

MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA FRESCA, FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA

POMODORO, GAMBERETTI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

**GIULIA | 10.00€** MOZZARELLA, PESTO, PATATE LESSE E SPECK ZIO TONIO | 11.00€ POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, PROVOLA AFFUMICATA E PORCINI IRENE | 10.00€ POMODORO, MOZZARELLA, SALAME E PROVOLA AFFUMICATA MICHELE | 10.00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, GYM, PEPERONCINO SALSICCIA FRESCA E PARMIGIANO

MOZZARELLA, PERE, NOCI, ACCIUGHE E FINOCCHIETTO

MOZZARELLA, BUFALA, PORCINI E GAMBERONI LA RUDE | 10.00€ POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FUNGHI E PEPERONI

MOZZARELLA, FONDUTA DI PECORINO, STRACCIATELLA E PANCETTA

MOZZARELLA, CONFETTURA DI MELA, LIQUIRIZIA, GORGONZOLA, SPECK

MOZZARELLA, CONFETTURA DI MELA, LIQUIRIZIA, GORGONZOLA, PANCETTA AFF.

CALZONE ALDO | 6.00€ POMODORO E MOZZARELLA

CALZONE DAVIDE | 10.00€ RICOTTA, PESTO DI PISTACCHIO E CRUDO

CALZONE ALESSANDRO | 15.00€ A VOSTRA FANTASIA CON CONTORNI MISTI A NOSTRA FANTASIA

COSTO COPERTO | 2.00€ ESSERE SURGELATI PER EVENTUALI INTOLLERANZE/ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

BIRRA BIONDA ALLA SPINA PICCOLA | 3.00€

BIRRA BIONDA ALLA SPINA MEDIA | 5.00€

ICHNUSA NON FILTRATA | 5.00€

BIRRA IN BOTTIGLIA | 5.00€

Birre artigianali

BIRRA VIOLA BIONDA | 12.00€

AMARI | 3.00€

CAFFE' | 2.00€

**BRIGANTE** 

DISTILLATI | 3.00€

DISTILLATI SUPERIORI | 5.00€

Le nostre CCantine

PHEMINA | BIANCO CIRO' DOC | 12.00€

MANYARF | ROSATO CIRO' DOC | 12.00€

ETEFE | ROSSO CIRO' DOC | 10.00€

ZERO | ROSATO CALABRIA IGT | 25.00€

ZERO | ROSSO CALABRIA IGT | 25.00€

CAPARRA E SICILIANI

CURIALE | BIANCO CALABRIA IGT | 20.00€

CAPARRA E SICILIANI | BIANCO CIRO' DOC | 10.00€

CAPARRA E SICILIANI | ROSATO CIRO' DOC | 10.00€

LE FORMELLE | ROSATO CALABRIA CIRO' DOC | 20.00€

**VOLVITO** | ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC | **20.00€** 

GRAYASUSI ETICHETTA RAME | ROSATO VAL DI NETO IGT | 25.00€

CAMELIA | BIANCO FRIZZANTE MALVASIA & CHARDONNAY IGT | 15.00€

TEMPO REALE | ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE RISERVA DOC | 16.00€

ALTURA | ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC | 10.00€

FATTORIA SAN FRANCESCO

CAPARRA E SICILIANI | ROSSO CIRO' DOC | 10.00€

MASTROGIURATO | ROSSO CLASSICO IGT | 20.00€

**ESSENZO** | BIANCO | **25.00€** 

**ESSENZO | ROSSO | 25.00€** 

TREDICESIMA LUNA | BIANCO FRIZZANTE IGP | 15.00€

TREDICESIMA LUNA | ROSATO FRIZZANTE IGP | 15.00€

0727 ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC 25.00€

I PRODOTTI POTREBBERO

BIBITE 0.33 L | 3.00€

Bevande ACQUA 0.75 L | 2.00€ **COCA COLA 1 L | 4.00€** 

BIRRA VIOLA ROSSA | 12.00€ BIRRA VIOLA WHITE | 12.00€ BIRRA VIOLA NUMEROTRE | 12.00€ BIRRA KROTON | 7.00€ **Bar** 

**CERAUDO** PETELIA | BIANCO VAL DI NETO IGT | 25.00€

**DE MARE** 

DATTILO | ROSSO VAL DI NETO IGT | 30.00€

PRIMA LUCE | ROSATO CIRO' DOC | 12.00€

PECORELLO MATTO | BIANCO | 20.00€

AMARILLO | ROSSO DOC | 12.00€

RONCO DEI QUATTRO VENTI | ROSSO CALABRIA IGT | 25.00€ **IPPOLITO** MARECHIARO | BIANCO CIRO' DOC | 12.00€ CHRYSOS | BIANCO CALABRIA FRIZZANTE IGP | 12.00€

PECORELLO | BIANCO CALABRIA IGT | 15.00€

PESCANERA | ROSATO CIRO' DOC | 16.00€

MABILIA | ROSATO CIRO' DOC | 12.00€

I MORI | ROSSO CALABRIA IGT | 15.00€

COLLI DEL MANCUSO | ROSSO CIRO' CLASS SUPERIORE RIS DOC | 20.00€ 160 ANNI | ROSSO CALABRIA IGT | 30.00€ RIPE DEL FALCO | ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE RISERVA DOC | 35.00€ **MARRELLI** 

LIBERTY | BIANCO S. ANNA DOP | 12.00€

DONNADORA | BIANCO CALABRIA IGP | 20.00€

BIZANTINO | ROSATO S. ANNA DOP | 12.00€

DORICO | ROSSO S. ANNA DOP | 10.00€

ZEUSI | ROSSO S. ANNA DOP | 20.00€

RUSSO E LONGO

**LAKINIO** | ROSSO CALABRIA IGP | **20.00€** 

DON LORENZO | ROSATO CALABRIA IGP | 20.00€

TERRE DI TREZZI | BIANCO CALABRIA IGT | 12.00€

MALVASIA & SAUVIGNON | BIANCO CALABRIA IGT | 15.00€

RO1 BIANCO | BIANCO CALABRIA BRUT EXTRA DRY IGT | 15.00€

COLLI DI GINESTRA | ROSATO CALABRIA IGT | 15.00€

RO1 ROSE' | ROSATO CALABRIA BRUT IGT | 15.00€

VIRGANI I ROSSO CALABRIA IGT | 15.00€

JACHELLO | ROSSO CALABRIA IGT | 30.00€

SERRA BARBARA | ROSSO CALABRIA IGT | 13.00€

PIETRA DI TESAURO | ROSSO CALABRIA IGT | 15.00€

MISCELLO DA RIPE | BIANCO CALABRIA IGP | 20.00€

LIBER PATER | ROSSO CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC | 12.00€

**DECENNIO** | ROSSO CALABRIA IGT | **30.00€** OIS | BIANCO CALABRIA IGT | 20.00€ ALMARISA | ROSATO | 20.00€ SANTA VENERE SANTA VENERE | BIANCO CIRO' DOP | 12.00€

**VESCOVADO** | BIANCO GUARDAVALLE IGP | 20.00€

SCASSABARILE | ROSATO MARSIGLIANA NERA IGP | 20.00€

SANTA VENERE | ROSSO CIRO' CLASSICO DOP | 12.00€

RGADA' | ROSSO CLASSICO SUPERIORE IGP | 20.0

FEDERICO SCALA | ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA DOP | 35.00€

SANTA VENERE | ROSATO CIRO' DOP | 15.00€

SPEZIALE | ROSSO CLASSICO IGP | 20.00€

SP1 | ROSATO METODO CLASSICO | 35.00€

SP1 ROSSO METODO CLASSICO 35.00€

TENUTA IUZZOLINI

IUZZOLINI | BIANCO CIRO' DOC | 12.00€

IUZZOLINI | ROSATO CIRO' DOC | 12.00€

**LUMARE** | ROSATO CALABRIA IGT | 20.00€

MADRE GOCCIA | BIANCO CALABRIA IGT | 20.00€

IUZZOLINI | ROSSO CIRO' CLASSICO DOC | 10.00€

ARTINO | ROSSO CALABRIA IGT | 20.00€

VAL DI NETO

MURANERA | ROSSO CALABRIA IGT | 25.00€

PRINCIPE SPINELLI | ROSSO CALABRIA IGT | 20.00€

VIGNA DELLE VOLPI | ROSSO VAL DI NETO IGT | 15.00€

DON ARMANDO | ROSSO MELISSA DOC | 15.00€

AMISTA' | ROSATO CALABRIA IGT | 15.00€

KALYPSO | BIANCO CALABRIA IGT | 15.00€

ARKE' BARRIQUE | BIANCI CIRO' DOC | 15.00€

Ballicine e altre canfini

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

JACOPO MAESTRI I 15.00€

MUTRO' | ROSSO MELISSA SUPERIORE DOC | 20.00€

ARKE' BARRIQUE | ROSSO VAL DI NETO IGT | 35.00€

MARADEA | ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA DOC | 30.00€

MONTELVINI | MONTELVINI COLLEZIONE ASOLO BLU EXTRA DRY | 25.00€ PRNE' SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY 15.00€ SERRE | VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY | 35.00€ TENUTA CASALE | RIBOLLA GIALLA | ISONZO BIANCO DOC | 20.00€ SERRE | LOVRE' | VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY | 15.00€

Mate

INSIDIA | CAPARRA & SICILIANI | 15.00€

ONate

LE PIETANZE RIPORTATE NEL PRESENTE MENU POSSO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI **ARACHIDI E DERIVATI** Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO

LATTE E DERIVATI

**MOLLUSCHI** 

**PESCE** 

SESAMO

SOLA

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di

acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Canestrello, cannolicchio, capasanta

cozza, ostrica, patella, vongola, tellina eco

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

Semi interi usati per il pane, farine anche

se lo contengono in minima percentuale

Prodotti derivati come:

latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



rfeo

RISTORANTE | PIZZERIA

"O dei, che vivete nel mondo degli'Inferi, dove noi tutti, esseri mortali, dobbiamo finire, se è lecito e consentite che dica il vero, senza sotterfugi di un parlare ambiguo, io qui non sono sceso per visitare le tenebre del Tartaro o per stringere in catene le tre gole, irte di serpenti, del mostro che discende da Medusa. Causa del viaggio è mia moglie: una vipera, che aveva calpestato, in corpo le inniettò un veleno, che la vita in fiore le ha reciso. Avrei voluto poter sopportare, e non nego di aver tentato: ha vinto Amore! Lassu', sulla terra, è un dio ben noto questo; se lo sia anche qui, non so, ma almeno io lo spero: se non è inventata la novella di quell'antico rapimento, anche voi foste uniti da Amore. Per questi luoghi paurosi, per questo immane abisso, per i silenzi di questo immenso regno, vi prego, ritessete il destino anzitempo infranto di Euridice. Tutto vi dobbiamo, e dopo un breve soggiorno in terra; presto o tardi tutti precipitiamo in questo unico luogo. Qui tutti noi siamo diretti; questa è l'ultima dimora, e qui sugli esseri umani il vostro dominio non avrà mai fine. Anche Euridice sarà vostra, quando sino in fondo avrà compiuto il tempo che gli spetta: in pegno ve la chiedo, non in dono. Se poi per lei tale grazia mi nega il fato, questo è certo: io non me ne andrò: della morte d'entrambi godrete!"

Ovidio, Le Metamorfosi Libro X, versi 1-75

**Q** 0962 420188 | 347 333 5857

VIALE REGINA MARGHERITA | VICO ORFEO 1/3 - CROTONE

**CROSTACE** 

**GLUTINE** 

SENAPE

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi scampi, aragoste, granchi, e simili

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** 

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia. marmellate, funghi secchi, conserve ecc

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**UOVA E DERIVATI**