



**Convivio** è un posto in cui proviamo a ricreare il clima ospitale delle osterie e trattorie di un tempo dove si poteva trovare calore umano e voglia di stare insieme sarà come aprire la casa agli amici con grande attenzione alle materie prime, la cucina vuole essere semplicità, quella delle nonne.

L'etimologia è evidente: 'convivio' da cum vivere, vivere insieme. Nel modo più semplice e immediato la parola propone un'identità fra l'atto del mangiare e quello del vivere.

**Convivio** è il nostro modo di stare a tavola e intendere il cibo: buono per le tasche, buono per la salute e buono per l'ambiente. "Promuovere e raccontare il territorio con i suoi prodotti, promuovere e raccontare i prodotti con il suo territorio". Da noi, viene prima il cibo e poi la cucina e quindi troverete solo prodotti tipici del territorio e/o Presidi Slow Food, con alle spalle filiere agroalimentari sicure e rispettose dell'ambiente. Abbiamo inserito nel menù legumi e piatti verdi, perché le verdure devono essere liberate dal ghetto di semplice contorno e dalla perdita di cultura alimentare, che ci vede all'ultimo posto per consumo di ortaggi. Nei prodotti da forno non troverete la farina 00 ma solo farine integrali o semintegrali macinate a pietra.

Il menù varia a seconda dei prodotti e delle stagioni, subendo costanti aggiornamenti in base alla freschezza, e alla naturale disponibilità del nostro orto e dei prodotti di qualità che vengono da vicino. Accettiamo di darti qualcosa che viene da lontano come il baccalà selvatico islandese perché lo merita. Utilizziamo solo olio extravergine d'oliva di qualità superiore (alcuni oli sono Presidio slow food) serviamo tutti i giorni pane di grano duro, paste artigianali, alcune integrali essiccate a basse temperature da grani italiani senza glifosato.



## PER COMINCIARE

Frittata di patate di Fiumefreddo con patate Silane del territorio	€ 4,00
Friselle con pomodoro di Belmonte, olive, capperi, alici di Cetara e cipolle di Tropea	€ 3,00
Crocchetta di baccalà Catalano con patate Silane del territorio	€ 2,00
Passatina di Ceci Bio con battuto di gamberi, se disponibili, o carpaccio di baccalà	€ 6,00
Polpette di melanzane	€ 3,00
Tagliere misto di salumi di suino nero e eccellenza casearie di Calabria	€ 10,00

## LE PASTE

Chitarroni Senatore Cappelli Verrigni con nduja di suino nero e pecorino stagionato	€ 8,00
Chitarroni Senatore Cappelli Verrigni al pesto	€ 8,00
Spaghettoni Benedetto Cavalieri alla carbonara con pepe selvatico, uova da galline sane	€ 9,00
“Struncatura” bio Benedetto Cavalieri “a mollica” secondo tradizione con alici locali o del Cantabrico e peperoncino	€ 8,00
“Pasta china” con Tuffoli Mancini (solo nei festivi) e pomodori Funky Tomato	€ 9,00
Paccheri Mancini con baccalà catalano selvatico, capperi e olive nere	€ 9,00
Tagliatelle Benedetto Cavalieri ai ceci da agricoltura biologica	€ 8,00
Tagliatelle Benedetto Cavalieri con fagioli “du Piru” e “Pappaloni”	€ 8,00
Riso di Sibari al bergamotto bio	€ 8,00



## SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane del nostro orto	€ 4,00
Caponata con melanzane locali pinoli bio capperi di Pantelleria e sedano del nostro orto	€ 4,00
Gran piatto vegetariano: Parmigiana di melanzane, frittata di patate, frisella integrale con pomodoro di Belmonte, olive schiacciate e cipolla di Tropea	€ 8,00
Carpaccio di baccalà catalano selvatico con olio al bergamotto su passatina di ceci	€ 10,00
Alici fritte o arriganate (secondo il pescato)	€ 8,00
Filetto di Baccalà catalano selvatico con pomodorino, capperi e olive autoctone	€ 13,00
Baccalà catalano selvatico su crema di verdure del nostro orto	€ 13,00
Grigliata di suino nero	€ 13,00

## CONTORNI

Insalata verde/ mista	€ 3,00
Ciambotta	€ 4,00

## DOLCI

Frutta dell'orto (secondo stagione)	€ 2,00
"Fichi da Quadara" (bolliti nella "quadara", essiccati e aromatizzati con foglie di mirto)	€ 2,00
Dolce della casa	€ 3,50
Granita al bergamotto	€ 3,00
Vero tartufo artigianale di Pizzo	€ 4,00



Nella carta dei vini, con ricarichi minimi, c'è una fetta consistente della Calabria che produce e racconta di vitigni storici, cantine giovani, aziende che sono identità territoriale e nuove sfide nel campo della enologia regionale.

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.

### **Baccalà catalano Ràfols**

Ràfols è un'impresa familiare che, da oltre 60 anni, si dedica alla preparazione di Baccalà dissalato tradizionale. È in Islanda che il pregiato merluzzo Atlantico (*Gadus Morhua*) viene pescato ad amo da piccole barche, aperto a "farfalla" e lasciato sotto il sale per almeno 3 mesi. Ràfols seleziona i Baccalà più grandi che, sfilettati, reidratati, dissalati e porzionati a mano, vengono confezionati e immediatamente surgelati. La qualità, la selezione e l'artigianalità hanno reso nel tempo quello che era "il pesce dei poveri", uno dei più apprezzati pesci bianchi delle nostre tavole.

**\*In caso di intolleranze o allergie si è pregati di avvisare la cucina in anticipo.**