

ANTIPASTI

PLATEAU DI SALUMI E FORMAGGI	15,00 €
DI FOSSA IN TAVOLA SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI E NAZIONALI ACCOMPAGNATI DA MIELE, CONFETTURE E MOSTARDE	16,00 €
TARTARE DI VITELLO CON SCAGLIE DI TUORLO MARINATO	15,00 €
IL CARPACCIO È TONNATO CARPACCIO DI VITELLO ACCOMPAGNATO DA MAIONESE AL TONNO	14,00 €
PATATAM PATATA DELLA SILA AL FORNO CON CUORE FONDENTE DI PROVOLA AFFUMICATA E POLVERE DI PANCETTA CALABRA	8,00 €

PRIMI DEL GIORNO

A SENTIMENTO E DISPONIBILITÀ DI PRODOTTI STAGIONALI	DA 12,00 €
--	------------

I SECONDI I NOSTRI VIAGGI

CHE KATZ'S DI PASTRAMI HTTPS://WWW.ENOTECAFABBRICA.COM/VIBO-VALENTIA-COSA-MANGIARE/ (IL PRIMO VIAGGIO A NYC NON SI SCORDA MAI) IL PASTRAMI DI FABBRICA SERVITO COME NEL CELEBRE LOCALE, SEMPRE ACCOMPAGNATO DALLE NOSTRE INIMITABILI PATATE	14,00 €
---	---------

VIAGGIO IN CALABRIA CON PIETRO QUERINI (PASSANDO PER IL VENETO)	17,00 €
TRANCIO DI POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO ACCOMPAGNATO DA MAIONESE ALLA 'NDUJA DI SPILINGA	
LA CARBONADA D'ABBAZIA	16,00 €
CARNE DI VITELLO COTTA LENTAMENTE NELLA BIRRA CON SENAPE, BURRO E CIPOLLA, SERVITA CON STICK DI POLENTA	
RIBS DI FABBRICA	14,00 €
COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E GLASSATE CON SALSA BBQ O TERIYAKI	
COSCIA DI MAIALE	15,00 €
COSCIA DI MAIALE COTTA A VAPORE CON ERBE E SPEZIE MEDITERRANEE, RIPASSATA IN FORNO, SERVITA CON FONDO BRUNO	
PULLED PORK	12,00 €
CON CONTORNO DI PATATE SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA AFFUMICATA COTTA A BASSA TEMPERATURA, ACCOMPAGNATA DA ICEBERG E SALSA GRECA SERVITA IN UN TACOS	
'NDUJED PORK	14,00 €
CON CONTORNO DI PATATE e MISTA DI CAMPO RIPASSATA IN PADELLA SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA AFFUMICATA, AROMATIZZATA ALLA NDUJA, COTTA A BASSA TEMPERATURA RACCHIUSO IN UN TACOS	
HAMBURGER DI PODOLICA	12,00 €
CON CONTORNO DI PATATE O VERDURE DI STAGIONE CARNE DA 260 GR. BATTUTA AL COLTELLO CON PROVOLA AFFUMICATA FUSA	
Con patate al forno	14,00 €
TAGLIATA DI VITELLO	
RUCOLA E GRANA	18,00 €
PATATE AL FORNO	20,00 €
PATATE FRITTE	18,00 €
VERDURE	18,00 €

CONTORNI E STUZZICANTI

PATATE SPEZIATE	5,00 €
PATATE AL FORNO	6,00 €
PATATE VALENTIA	6,00 €
CON CHEDDAR E CIPOLLE IN AGRODOLCE	
PATATAS BRAVAS	7,00 €
PATATE A CUBETTI ACCOMPAGNATE DA UNA SALSA PICCANTE A BASE DI POMODORO, ACETO E PAPRIKA	
VERDURE DI STAGIONE	5,00 €
INSALATA MISTA	7,00 €

DA PRENDERE A MORSI

LUNCH ATOP A SKYSCRAPER	14,00 €
CON CONTORNO DI PATATE pastrami, pane integrale Senatore Cappelli aromatizzato con extravergine, rucola, senape, salsa al cetriolo e cipolla rossa	
FABBRICA	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE PANINO AL BURRO, HAMBURGER DI PODOLICA GRIGLIATO, PASTRAMI, IRISH MILD CHEDDAR FUSO, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA, SENAPE E BBQ	
IL MERIDIONALE	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE HAMBURGER, PARMIGIANA DI MELANZANE, CIPOLLA, PROVOLA AFFUMICATA, MAYONESE AL BASILICO	
VEGGO ANCH'IO	16,00 €
CON CONTORNO DI PATATE BAGUETTE INTEGRALE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT E ICEBERG MARINATA CON CREME FRAICHE	
BUN BACCALÀ	16,00 €
CON CONTORNO DI CHIP DI PATATE BUN CON BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI PEPERONI ARROSTO E ICEBERG	

POLP FICTION 16,00 €
CON CONTORNO DI PATATE
PANINO AL LATTE CON FARIN AI CINQUE CEREALI,
POLPO AL VAPORE, MAYONESE AL LIMONE MARINATO E
PEPE NERO, RUCOLA, CHIPS DI PATATE E CIPOLLA
CARAMELLATA

PULLED PORK 14,00 €
CONTORNO DI PATATE
RACCHIUSO IN UN PANINO AL BURRO CON SALSA ALLO
YOGURT E INSALATA VERDE

'NDUJED PORK 15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE
PANINO AL BURRO CON PULLED PORK AROMATIZZATO
ALLA 'NDUJA E MISTA DI CAMPO RIPASSATA IN PADELLA

DELIZIE

DESSERT DELLA CASA 6,00 €

DA BERE

ACQUA NATURALE (0,75 L) 2,00 €
ACQUA FRIZZANTE (0,75 L) 2,00 €
ACQUA SAN PELLEGRINO (0,75 L) 3,00 €
ACQUA PANNA (0,75 L) 3,00 €
ACQUA PERRIER (0,75 L) 3,50 €
ANALCOLICI 3,00 €
BIRRA speciale (0,33 L) 5,00 €

VINI IN MESCITA AL CALICE

VINO ROSSO	5,00 €
VINO ROSSO BARRICATO	6,00 €
VINO BIANCO/ROSÉ	5,00 €
METODOCLASSICO	6,00 €
FRANCIACORTA	10,00 €

DISTILLATI E LIQUORI

PASSITO	5,00 €
PORTO/MADEIRA	6,00 €
GRAPPA	5,00 €
RUM	6,00 €
WHISKEY/WHISKY/COGNAC	7,00 €
AMARI	4,00 €
AMARI PREMIUM	6,00 €
MUFFATO DELLA SALA	8,00 €
ALEATICO	7,00 €
COPERTO	2,00 €