

PER INIZIARE

PALA ROMANA CON STRACOTTO DI VITELLO, CIPOLLA CAMELLATA, CREMA FORMAGGIO E ZAFFERANO	14,00 €
PALA ROMANA CON PASTRAMI, MOZZARELLA, RUCOLA E PERLE DI BALSAMICO	15,00 €
TARTARE DI MANZO, SALSA TARTARA E PANE TOSTATO	15,00 €
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	15,00 €

PRIMO DEL MESE

GRICIA CON FICHI	14,00 €
PAPPADELLE CON CREMA DI PORCINI E FONDATA DI FORMAGGI	14,00 €

I SECONDI

I NOSTRI VIAGGI

CRUSHED PUMPKINS IN SANTORINI VELLUTATA DI ZUCCA, CREMA DI FORMAGGI E PITA ALL'AGLIO	14,00 €
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 €

RIBS DI FABBRICA	14,00 €
COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E GLASSATE CON SALSA BBQ	
FILETTO DOTTATO	16,00 €
FILETTO DI MAIALINO GRIGLIATO E GLASSATO CON MOSTO DI FICHI DOTTATI DELLA SILA	
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	
CHILI	15,00 €
STUFATO DI MANZO, FAGIOLI NERI, PEPERONI, POMODORI E 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 €

CONTORNI E STUZZICANTI

PATATE SPEZIATE	5,00 €
PATATE AL FORNO	6,00 €
PATATE VALENTIA	6,00 €
CON CHEDDAR E CIPOLLE IN AGRODOLCE	
STICK DI POLENTA	7,00 €
CON GRANA GRATTOGGIATO E MAIONESE AL LIME	
VERDURE DI STAGIONE	5,00 €
INSALATA MISTA	7,00 €

DA PRENDERE A MORSI

WILLIAMS	16,00 €
CON CONTORNO DI PATATE PANINO AL BURRO, HAMBURGER DI PODOLICA, CHIPS DI PERE, RADICCHIO AGRODOLCE, BACON, CREMA DI FORMAGGI E PROVOLA	
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	
ROSEMARY	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE BURGER DI FUNGHI E PATATE, ICEBERG, PROVOLA, MAYO ROSMARINO	
LOS POLLOS HERMANOS	15,00 €
CON CONTORNO DI PATATE POLLO , BARBECUE MIELE E PEPPERONCINO, RUCOLA, CHIPS DI PATATE	
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)	6,00 €
GIN TONIC BOMBAY	6,00 €

VINI IN MESCITA AL CALICE

VINO ROSSO	5,00 €
VINO ROSSO BARRICATO	6,00 €
VINO BIANCO/ROSÉ	5,00 €
METODO CLASSICO ALTALANGA	10,00 €

DISTILLATI E LIQUORI

PASSITO DI ZIBIBBO NATURALE DI PANTELLERIA	8,00 €
GRAPPA BARRIQUE	7,00 €
RUM	8,00 €
WHISKY TORBATO	9,00 €
AMARI	4,00 €
AMARI PREMIUM	6,00 €
MUFFATO DELLA SALA	8,00 €
ALEATICO	7,00 €

COPERTO	2,00 €
---------	--------