

# Aperispace & Food

## Menù PANINI

- 1) **PANINO APERISPACE €. 7.00**  
Capicollo - Pecorino Fresco - Olive denocciolate alla Calabrese- Nduja (Piccante)  
**ALLERGENI: 1, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13**
- 2) **PANINO ASPROMONTE €. 7.00**  
Funghi - Pancetta - Paté di Cipolla Rossa  
**ALLERGENI: 1, 7, 12; può contenere tracce di 2,3, 4, 6, 8, 9**
- 3) **PANINO DOLCE ASPROMONTE €. 7.50**  
Funghi - Pancetta - Cipolla Rossa Caramellata  
**ALLERGENI: 1, 7, 12; può contenere tracce di 2,3, 4, 6, 8, 9**
- 4) **PANINO DI SUINO NERO D'ASPROMONTE €. 8.00**  
Soppressata Piccante - Melanzane sott'Olio - Pecorino ( a scelta soppressata dolce)  
**ALLERGENI: 1, 4, 7, 8, 12**
- 5) **PANINO GRECANICO €. 7.50**  
Giardiniera - Capicollo - Melanzane grigliate - Formaggio Pecorino  
**ALLERGENI: 1, 7, 9,12**
- 6) **PANINO REGGINO €. 7.50**  
Olive schiacciate - Melanzane arrostate - Composta di Peperoncino - Pancetta  
**ALLERGENI: 1, 9,12**
- 7) **PANINO DELLA PIANA €. 7.50**  
Pancetta - Formaggio Pecorino - Paté di Aglio  
**ALLERGENI: 1, 7, 12**
- 8) **PANINO MARE MONTE €. 7.50**  
Tonno - Olive - Formaggio pecorino - Cipolla agrodolce  
**ALLERGENI: 1, 4, 7, 12**
- 3) **PANINO DELLO STRETTO €. 7.00**  
Acciughe - Melanzane involtino - Paté Capperi - Formaggio Pecorino  
**ALLERGENI: 1, 4, 7, 9, 12**
- 10) **PANINO SUD DEL TIRIOLO €. 12.00**  
Speck di Suino Nero d'Aspromonte - Funghi Cardoncelli - Provola Dolce  
**ALLERGENI: 1, 7,12, può contenere tracce di 2,3, 4, 6, 8, 9**
- 11) **PANINO NOBILE €. 10.00**  
Mortadella al Pistacchio di Suino Nero d'Aspromonte - Provola dolce  
**ALLERGENI: 1, 7,8**
- 12) **PANINO VEGETARIANO €. 6.00**  
Giardiniera sott'Olio - Paté d'aglio - Pomodoro Fresco - Melanzane Arrostate  
**ALLERGENI: 1, 9,12**

### ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base di uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte; 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti; 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

# Aperispace & Food

- 13) **PANINO POLPETTONE €. 8.50**  
Polpette di Melanzane - Nduja - Formaggio Pecorino  
**ALLERGENI: 1, 3, 7, 12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**
- 14) **PANINO MARE €. 7.00**  
Tonno - Olive - Pomodoro - Insalata Verde  
**ALLERGENI: 1, 4**
- 15) **PANINO MORTAZZA €. 10.00**  
Mortadella di Suino Nero d'Aspromonte alla Nduja  
**ALLERGENI: 1**
- 16) **PANINO BERGAMOTTO €. 11.00**  
Mortadella di Suino Nero d'Aspromonte al Bergamotto  
**ALLERGENI: 1**
- 17) **PANINO LEGGERO €. 13.00**  
Prosciutto Cotto di Suino Nero d'Aspromonte - Olive schiacciate - Provolone Affumicato  
**ALLERGENI: 1, 7, 12**
- 18) **PANINO BOMBA €. 10.00**  
Nduja - Composta di Peperoncino Piccante - Soppresata Piccante - Guanciale  
**ALLERGENI: 1, 12**
- 13) **PANINO CAPRESE €. 10.00**  
Prosciutto Cotto di Suino Nero d'Aspromonte - Pomodoro Fresco - Lattughino - Olio d'Oliva extra vergine - Formaggio Fresco Spalmabile  
**ALLERGENI: 1, 7, 12**
- 20) **PANINO STRETTINO €. 6.00**  
Acciughe sott'Olio - Paté di Olive Nere - Provola Dolce - Pomodoro Fresco - Olive Piccanti  
**ALLERGENI: 1, 4, 7, 12**
- 21) **PANINO COTTO €. 8.50**  
Prosciutto Cotto di Suino Nero d'Aspromonte - Pomodori Secchi - Provola Piccante  
**ALLERGENI: 1, 7, 12**
- 22) **PANE PIZZA €. 8.00**  
Carciofini sott'Olio di Oliva - Formaggio Pecorino - Capperi - Pomodoro Fresco - Composta di Peperoncino  
**ALLERGENI: 1, 7, 12**
- 23) **PANINO LISTUPITTA €. 10.00**  
Salsiccia Arrostita - Patatine fritte - Peperoni Arrostiti - Salse e Maionese  
**ALLERGENI: 1, 3, 7, 10, 12**

## **ALLERGENI**

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base di uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte; 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti; 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

# Aperispace & Food

**24) PANINO ARROSTICINO €. 11.00**

Mortadella al Pistacchio di Suino Nero d'Aspromonte arrostita in piastra - Provola Affumicata

**ALLERGENI: 1, 7, 8**

**25) PANINO DOLCE €. 12.00**

Pancetta dolce affumicata - Cipolla in agrodolce - Formaggio al Cioccolato

**ALLERGENI: 1, 6, 7, 8, 12**

**26) PANINO PICCANTINO €. 8.50**

Peperoncini ripieni al tonno in olio d'Oliva - Provola Dolce - Lattughino - Pomodoro Fresco - Paté di capperi

**ALLERGENI: 1, 4, 7, 12**

## **ALLERGENI**

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base di uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte; 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti; 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

# Aperispace & Food

## I TAGLIERI

**TAGLIERE APERISPACE** - (Piccolo 1 P. €. 10.00 - Medio 2/3 P. €.18.00)

Pancetta - Capicollo - Salsiccia - Mortadella - Lardo - Guanciale - Pecorino Dolce e Piccante - Nduja (servita a caldo) - Olive sott'olio - Giardiniera - Cipolle Agrodolce - Crostini - Confetture

**ALLERGENI: 1, 7, 8,12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**

**TAGLIERE DI SALUMI SUINO NERO D'ASPOMONTE** (Piccolo 1 P. €. 15.00 - Medio 2/3 P. €.25.00)

Salsiccia - Capicollo - Guanciale - Speck - Pancetta - Nduja (servita a caldo) - Olive sott'olio - Giardiniera - Cipolle Agrodolce - Crostini

**ALLERGENI: 1, 7, 8,12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**

**TAGLIERE DI FORMAGGI CALABRESI** (Piccolo 1 P. €. 12.00 - Medio 2/3 P. €.22.00)

Formaggi di Pecora (fresco e stagionato) - Formaggio di Capra - Formaggio Misto (Pecorino e Capra) - confetture piccanti e dolci - miele

**ALLERGENI: 7, 12**

**TAGLIERE DI MORTADELLA DI SUINO NERO D'ASPROMONTE** (Piccolo 1 P. €. 12.00 - Medio 2/3 P. €.25.00)

Mortadella al Pistacchio - alla 'NDUJA - al Bergamotto - Formaggio di Pecorino - Polpette alla Mortadella - il tutto accompagnato da prodotti sott'olio e confetture

**ALLERGENI: 1, 3, 7, 8,12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO COTTO DI SUINO NERO D'ASPROMONTE** (Piccolo 1 P. €. 12.00 - Medio 2/3 P. €.25.00)

Prosciutto Cotto - Filetto di Prosciutto Cotto - Formaggio di Pecorino e Caprino - Parmiggiana alla Calabrese - il tutto accompagnato da prodotti sott'olio e confetture

**ALLERGENI: 1, 3, 7, 8,12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**

### ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base di uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte; 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti; 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

## I FRITTI

- **POLPETTE DI MELENZANE (1Porzione 5 Pz) €. 6.00**  
**ALLERGENI: 1, 3, 7, 12, può contenere tracce di 2, 4, 6, 10, 14**
- **POLPETTE DI CARNE DI MANZO (1Porzione 5 Pz) €. 8.00**  
**ALLERGENI: 1, 7**
- **PARMIGGIANA DI MELENZANA (1Porzione) €. 6.00**  
**ALLERGENI: 7 , può contenere tracce di 1, 2, 3,4, 8, 6, 9, 10, 12,14**
- **Salsiccia Arrostita con Patatine fritte - Peperoni Arrostiti - Salse e Maionese (1Porzione) €. 10.00**  
**ALLERGENI: 1, 3, 7, 10, 12**

### ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base di uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte; 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti; 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

# *Aperispace & Food*

## **Vino - Liquori - Amari**

**VINO** (Bottiglie da 750 ml)

Vino Rosso Acuri Merlot €. 15.00

Vino Rosso Trapezi37 €. 15.00

Vino Bianco Trapezi37 €. 15.00

Vino Rosato Thilikos Alicante €. 15.00

Vino Rosso Tenuta Dioscuri €. 18.00

Vino Bianco Tenuta Dioscuri €. 18.00

Vino Nerone di Calabria Cantina Crisera €. 25.00

### ***Passiti - Amari - Grappe***

Vino Mantónico Passito 500 ML Tenuta Dioscuri - €. 30.00

Amaro Kephass da 0,50 cl - €. 1G.00

Amaro Kaciuto Elisir Digestivo 50 Cl - €. 1G.00

Amaro Cardus 50 cl - €. 17.50

Liquore al Bergamotto 50 cl - €. 15.00

Grappa dello Stretto (Crisera') Bt.700  
- € 19.00

## ***Bevande***

Acqua €. 2.00

Birra Ichnusa / Menabrea €. 5.00

Coca Cola - €3.00

The San Benedetto 50 cl - €. 3.00

Tonica cl 18 - € 2.50

Bergamotto e Mela 750 ml - €. 6.00

Bergamotto al 50% - 200 ml - € 5.00

Bergamotto al 50% - 750 ml - €. 10.00

Bergamotto Clementino750 - €. 6.00

Bergamotto Granatara 750 ml - €. 6.00

Bergamotto Moitura 750 ml - €. 6.00

# Aperispace & Food

## PRODOTTI UTILIZZATI

Filetto Speck Suino Nero  
Filettuccio di Suino Nero  
Guancia di Suino Nero  
Mortadella al Bergamotto di Suino Nero  
Mortadella al Pistacchio di Suino Nero  
Nduja  
Salsiccia Dolce di Suino Nero  
Salsiccia Piccante di Suino Nero  
Soppressata Bianca Suino Nero  
Soppressata Piccante di Suino Nero  
Aglione Intero Aromatizzato con olio d'oliva (marinato)  
Antipasto alla Calabrese olio oliva  
Capperi alla Calabrese  
Cipolla di Tropea in Agro Dolce  
Cipolline Selvatiche Lamposcioni  
Melanzane a Falde olio d'oliva  
Melanzane a Filetti olio d'oliva  
Melanzane Grigliate Olio d'oliva  
Olive Schiacciate della Nonna  
Olive Verdi Calabresi Aromatizzate  
Olive Verdi Calabresi Naturali  
Olive Verdi Giganti in Salamoia  
Pate di Aglio in Olio d'Oliva  
Pate di Capperi Olio D'oliva  
Pate di Cipolla Rossa  
Peperoncino a Fiammella olio oliva  
Rondelle di Peperoncino Olio oliva  
Composta Di Peperoncini  
Composta Di Pere e Rum  
Fichi Secchi Con Mandorla  
Funghi Cardoncelli  
Infuso Carciofini Selvatici  
Involtini Di Melanzane  
Origano  
Piccantino Carciofini Selvatici  
Marmellata al Peperoncino  
Marmellata di Arance  
Marmellata di Cipolle  
Miele al Bergamotto  
Nerizia 20% - 50 cl  
Pasta al Bergamotto  
Peperoncini Piccanti ripieni Tonno  
Formaggi di Pecorino Freschi e Stagionati  
Formaggi di Capra

**NB. INFORMAZIONI ALLERGENI I prodotti descritti potranno cambiare nel corso delle stagioni; PER DETTAGLIO ETICHETTE SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE.**