

Tracciolino Militare

Le antiche strade che attraversavano fitti ed ombrosi boschi di castagno, un tempo percorribili anche da veicoli a ruota, mutando di giorno in giorno, furono destinate a scomparire del tutto, specie in alcuni tratti di montagna. Queste strade, che si estendevano per molte miglia, si trasformarono a poco a poco in stretti sentieri detti appunto "Tracciolini".

Di particolare importanza godeva un tempo il tracciolino della strada militare che, nel suo itinerario lungo 93 miglia, attraversava il bosco sottostante il nostro locale da cui il nome.

L'idea di costruire la "Militare" era nata nel 1852, anno in cui molti soldati ed ufficiali del corpo d'armata nazionale con alla testa il Re Ferdinando II di Borbone, passando per le malsane pianure del vallo di Cosenza, si erano ammalati di malaria ed alcuni di essi morirono.

Fu così che si decise di aprire una nuova strada che consentisse il transito del corpo d'armata in paesi con aria salubre. Per questo motivo, la strada venne chiamata "militare".

La Militare che partiva da Castrovillari attraversava i paesi di San Basile, Firmo, Roggiano Gravina, San Marco Argentano, Mongrassano, Cerzeto, Santa Maria delle Grotte, Lattarico, Montalto Uffugo, San Sisto, San Vincenzo la Costa, San Fili, Rende (Nogiano), Marano Marchesato, Marano Principato, Mendicino, Carolei, arrivando a Quattromiglia dopo Cosenza nel punto detto "Quercia del Boia" dove si congiungeva alla strada postale Cosenza - Rogliano, toccando anche il territorio di Donnici.

Nei suoi brevi anni di utilizzo, strettamente militare, il "tracciolino" fu percorso dai Borboni, dai Francesi capeggiati da Orazio Rillet, nonché da alcune truppe garibaldine durante la spedizione dei Mille.

INFORMATIVA SUGLI ALIMENTI

In attuazione al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si avvisano i Sigg. Clienti che in alcune pietanze e bevande possono essere contenuti ingredienti (sostanze o prodotti) che possono provocare allergie o intolleranze.

Tali ingredienti sono contrassegnati nel menu con il numero corrispondente come indicato nell'elenco di seguito riportato, denominato "Allegato II Reg. UE 1169/2011". Per allergie e intolleranze non riportate nella tabella rivolgersi direttamente al personale.

- 1  Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- 8  Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 91  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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
- 13  Lupini e prodotti a base di lupini
- 14  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

coperto € 1,00

ANTIPASTI E STUZZICHERIA

Antipasto Tracciolino 1-2-7-9 € 12,00
salumi e formaggi tradizionali, sottoli,
polpette carne - melanzane - riso - manicaretti dello chef

Fresina calabrese al forno 1-7 € 6,00
pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante, olive schiacciate

Tris di bruschette 1-7-8 € 5,00
• al pomodoro
• alla ricotta, mortadella e pistacchio
• pancetta e miele

Polpette di carne (6 pz) 1-3-7 € 3,00

Polpette di melanzane (6 pz) 1-7 € 3,00

Polpette di riso (6 pz) 1-3-7 € 3,00

Patatine € 3,50

Patate e Cipolla € 4,00

Patate e Peperoni € 4,00

Patate e Porcini € 4,50

PRIMI PIATTI

Spaghetti alici, mollica e noci ¹⁻⁴⁻⁸ € 8,00

Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷ € 8,00

Lagane e ceci ¹ € 8,50

Gnocchi gratinati al forno con scamorza silana ¹⁻⁷ € 9,00
Pomodoro

Paccheri con zucca, pancetta e spolvero di olive nere ¹⁻⁸ € 9,00

Fusilli Tracciolino ¹⁻⁷ € 9,50
pomodoro, salsiccia fresca, funghi porcini, ricotta affumicata

Scialatelli al ragù di Baccalà ¹⁻⁴ € 10,00

Panciotti 'nduja e scamorza su fonduta
di caciocavallo silano, tarallo croccante
e gocce di 'nduja ¹⁻⁷ € 10,00

Tagliatelle con porcini e tartufo del pollino ¹ € 11,00

SECONDI PIATTI

Maialino nero al forno con patate e cipolla	€ 12,00
Capretto al forno con patate	€ 13,00
Baccalà fritto ¹⁻⁴	€ 13,00
Baccalà in umido con patate e olive nere ⁴	€ 13,00
Baccalà arrostito con cipolla caramellata ⁴	€ 13,00
Stinco di maiale al forno con patate	€ 14,00
Grigliata mista con spiedino patate (salsiccia, capicollo di maiale e vitello)	€ 15,00
Straccetti di vitello con porcini e tartufo ¹	€ 16,00
Tagliata di vitello con rucola e grana ⁷	€ 18,00
Entrecote di vitello con radicchio grigliato	€ 18,00
Lombata di Vitello	700 gr € 27,00

PIZZE

PIZZE SENZA GLUTINE +1 € (base preconfezionata)

* Aggiunte e variazioni + 1 €

GIGANTE
MAX 3 GUSTI

Marinara ¹

pomodoro, origano

€ 4,50

€ 9,00

Margherita ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella

€ 5,00

€ 10,00

Napoletana ¹⁻⁴⁻⁷

pomodoro, mozzarella, acciughe

€ 6,00

€ 13,00

Alle patate ¹⁻⁷

mozzarella, patate, origano

€ 6,00

€ 13,00

Salsiccia ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata

€ 6,00

€ 13,00

Cardinale ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 6,00

€ 13,00

Diavola ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante

€ 7,00

€ 15,00

Bufalina ¹⁻⁷

pomodoro fresco, mozzarella di bufala

€ 7,00

€ 15,00

Ai formaggi ¹⁻⁷

mozzarella, emmenthal, pecorino, gorgonzola

€ 7,00

€ 15,00

Nostromo ¹⁻⁴⁻⁷

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 7,00

€ 15,00

Americana ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine

€ 7,00

€ 15,00

Del Brigante ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata,
nduja, olive schiacciate

€ 8,00

€ 17,00

Calabrese ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata,
funghi champignon, olive nere

€ 8,00

€ 17,00

PIZZE

PIZZE SENZA GLUTINE +1 € (base preconfezionata)

* Aggiunte e variazioni + 1 €

GIGANTE
MAX 3 GUSTI

Capricciosa ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, olive verdi

€ 8,00

€ 17,00

Ortolana ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella
verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)

€ 8,00

€ 17,00

Rendese ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata,
olive schiacciate, ricotta fresca

€ 9,00

€ 19,00

Maestà ¹⁻⁷

mozzarella, scamorza affumicata crema di zucca, pancetta, olive nere

€ 9,00

€ 19,00

Tracciolino ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, pancetta, cime di rape

€ 9,00

€ 19,00

Tirolese ¹⁻⁷

mozzarella, radicchio grigliato, gorgonzola, speck croccante

€ 9,00

€ 19,00

Silana ¹⁻⁷

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca,
patate, funghi porcini

€ 10,00

€ 20,00

Primavera ¹⁻⁷

pomodoro fresco, mozzarella a pezzetti,
prosciutto crudo, rucola, grana

€ 10,00

€ 20,00

Golosa ¹⁻⁷⁻⁸

mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, burrata

€ 10,00

€ 20,00

Mediterranea ¹⁻⁷

mozzarella, pomodori secchi, prosciutto crudo, burrata

€ 10,00

€ 20,00

Cosentina ¹⁻⁷

mozzarella, pomodoro, spianata calabrese piccante,
melanzane grigliate, olive nere, porcini

€ 10,00

€ 20,00

VINI ROSSI

Asylia Melissa

D.O.C. Librandi - 13.5% vol.

€ 15,00

Magliocco

I.G.P. Ferrocinto - 13.5% vol.

€ 15,00

Monaci

I.G.P. Giraldi&Giraldi - 14.5% vol.

€ 18,00

Sette Chiese

D.O.P. Serracavallo - 13.5% vol.

€ 18,00

Calaonda

I.G.T. Librandi - 13.5% vol.

€ 18,00

Virgani

I.G.T. Russo&Longo - 13.5% vol.

€ 18,00

Serra Barbara

I.G.T. Russo&Longo - 14% vol.

€ 18,00

Magliomar

I.G.T. Poderi Marini - 13,5% vol.

€ 18,00

Koronè

I.G.T. Poderi Marini - 14% vol.

€ 18,00

Jussucane

I.G.T. Cantina Lavorata - 13,5% vol.

€ 18,00

Principe Spinelli

I. G.T. Tenuta Iuzzolini - 13,5% vol.

€ 18,00

4 Lustri

D.O.P. Serracavallo - 14% vol.

€ 20,00

Gaglioppo

I. G.T. Statti - 13% vol.

€ 20,00

VINI ROSSI

Terre di Tesauro

I.G.T. Russo & Longo - 14.5% vol.

€ 20,00

Duca San Felice

D.O.C. Librandi - 13.5% vol.

€ 20,00

Pollino Magliocco

D.O.P. Ferrocinto - 13% vol.

€ 20,00

Vurgadà

I.G.P. Santavenere 14,5%

€ 20,00

Serre delle Ciavole

D.O.P. Ferrocinto - 14% vol.

€ 20,00

Ronco dei quattroventi

D.o.c. Fattoria San Francesco - 14% vol.

€ 20,00

Greco Nero

I.G.T. Cantina Lavorata - 14,5% vol.

€ 25,00

Cauro

I.G.T. Statti- 13% vol.

€ 25,00

Mura Nera

I.G.T. Iuzzolino- 14,5% vol.

€ 25,00

Don Onofrio

D.O.P. Giraldi&Giraldi - 14.5% vol.

€ 25,00

Terraccia

D.O.P. Serracavallo - 14% vol.

€ 25,00

Lice

D.O.C. Caparra & Siciliani - 14% vol.

€ 25,00

Magno Megonio

I.G.T. Librandi - 14% vol.

€ 30,00

Gravello

I.G.T. Librandi - 14% vol.

€ 32,00

VINI ROSATI

Donna Giuliana

I.G.T. Giraldi&Giraldi - 13% vol.

€ 16,00

Dolcedorme

I.G.P. Ferrocinto- 13% vol.

€ 16,00

Terre Lontane

I.G.T. Librandi - 13.5% vol.

€ 16,00

Lumare

I.G.T. Tenuta Iuzzolini - 13% vol.

€ 18,00

Colli Ginestra

I.G.T. Russo & Longo - 13% vol.

€ 18,00

VINI BIANCHI

Arintha

I.G.T. Giraldi&Giraldi - 13%

€ 15,00

Pecorello

I.G.T. Caparra & Siciliani - 12%

€ 15,00

Critone Valdineto

I.G.T. Librandi - 12.5% vol.

€ 16,00

Madre Goccia

I.G.P. Tenuta Iuzzolini - 12% vol.

€ 17,00

BIBITE

Acqua liscia
Acqua Ferrarelle
Acqua Gassata

€ 2,50 (1 lt)
€ 2,50 (1 lt)
€ 2,50 (0,75 lt)

Coca Cola / Coca Zero
Fanta
Sprite
Gassosa

€ 2,50 (33 cl) € 4,00 (1 lt)
€ 2,50 (33 cl) € 4,00 (1 lt)
€ 2,50 (33 cl)
€ 2,50 (0,50 lt)

BIRRE

IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro 5,1% vol
Peroni (senza glutine) 4,7% vol
Paulaner Salvator 7,9% vol.
Ceres 7% vol.
Ichnusa non filtrata 5% vol.

€ 2,50 (33 cl) € 4,00 (62 cl)
€ 2,50 (33 cl)
€ 5,00 (50 cl)
€ 4,00 (33 cl)
€ 4,00 (50 cl)

ALLA SPINA

- Dolomiti Pils bionda 4,9% vol.
- Dolomiti rossa 6,7% vol.
- Dolomiti non filtrata 5,2% vol.

€ 2,50 (20 cl) € 5,00 (40 cl)
€ 3,00 (20 cl) € 5,50 (40 cl)
€ 3,00 (20 cl) € 5,50 (40 cl)

VINO TRACCIOLINO

Rosso - 13,5% vol. € 7,00 (75 cl)
Rosso - 13,5% vol. € 3,50 (37,5 cl)

VINO ALLA SPINA

Bianco - 11 % vol. € 7,00 (1 l)
Rosato - 11 % vol. € 7,00 (1 l)

DESSERT

€ 6,00

GELATI

Tartufo bianco di Pizzo

€ 6,00

Tartufo nero di Pizzo

€ 6,00

Nocciola Imbottito di Pizzo

€ 6,00

SORBETTI

Limone

€ 6,00

Cedro

€ 6,00

Mandarino

€ 6,00

FRUTTA

Frutta di stagione

€ 3,00

BAR

Caffè

€ 1,00

Liquori / Amari

€ 2,50

Grappe e distillati

€ 3,00

CONTORNI

Insalata € 3,00

verde / pomodori / mista

Verdura cotta € 4,00

Verdure grigliate € 4,00

Insalata Calabrese € 4,00

pomodori/cipolla/olive schiacciate/peperoncino/origano

Patatine € 3,50

Patate e Cipolla € 4,00

Patate e Peperoni € 4,00

Patate e Porcini € 4,50