

VINI Bianchi

Critone I.G.T. - Cantina Librandi Cirò	1 0,750	€ 16,00
Critone I.G.T. - Cantina Librandi Cirò	1 0,375	€ 10,00
Labela bianco frizzante V.D.T. - Cantina Librandi Cirò		€ 15,00
Efeso bianco I.G.T. - Cantina Librandi		€ 30,00
Asyilia bianco D.O.C. - Cantina Librandi		€ 15,00
Cirò bianco D.O.C. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 15,00
Madre Goccia I.G.T. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 20,00
Prima Fila I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 20,00
Donna Giovanna I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 35,00
Timpa del Principe I.G.P. - Tenute Ferrocinto	1 0,750	€ 20,00
Timpa del Principe I.G.P. - Tenute Ferrocinto	1 0,375	€ 10,00
Matina Mantonico Calabria I.G.P. - Tenute Ferrocinto		€ 15,00
Pollino bianco - Tenute Ferrocinto		€ 22,00
Traminer D.O.C.		€ 27,00
Ribolla Gialla Archètipi I.G.P. - Cantine Puiatti		€ 25,00
Filù bianco I.G.P. Calabria - Cantine iGreco		€ 20,00
Riticella bianco I.G.P. Calabria - Cantine iGreco		€ 35,00

Rossi

Duca San Felice - Tenute Librandi Cirò	1 0,750	€ 18,00
Duca San Felice - Tenute Librandi Cirò	1 0,375	€ 10,00
Asyilia rosso D.O.C. - Cantina Librandi		€ 15,00
Gravello I.G.T. - Cantina Librandi		€ 35,00
Magno Megonio I.G.T. - Cantina Librandi		€ 30,00
Cirò rosso D.O.C. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 15,00
Principe Spinelli I.G.T. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 20,00
Belfresco I.G.T. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 20,00
Artino I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 27,00
Muranera I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 33,00
Paternum I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 50,00
Maradea Riserva I.G.T. - Tenute Iuzzolini		€ 39,00
Magliocco I.G.P. - Tenute Ferrocinto	1 0,750	€ 20,00
Magliocco I.G.P. - Tenute Ferrocinto	1 0,375	€ 10,00
Riserva Pollino Magliocco 24 D.O.P. - Tenute Ferrocinto		€ 30,00
Matina Magliocco Calabria I.G.P. - Tenute Ferrocinto		€ 15,00
Serra delle Ciavole I.G.P. - Tenute Ferrocinto		€ 28,00
Pollino rosso - Tenute Ferrocinto		€ 22,00
Amarone della Valpolicella Valpantena D.O.C.G. - Cantina Bertani		€ 50,00
Le Miniere Valpolicella Classico D.O.C. - Cantine Bertani		€ 30,00
Valpolicella Ripasso D.O.C. - Cantine Bertani		€ 25,00
Primitivo I.G.P. - Cantine Paololeo		€ 15,00
Salice Salentino D.O.P. - Cantine Paololeo		€ 15,00
Negroamaro I.G.P. - Cantine Paololeo		€ 15,00
Catà rosso I.G.T. Calabria - Cantine iGreco		€ 20,00
Masino rosso I.G.T. Calabria - Cantine iGreco		€ 35,00
Tumasù rosso I.G.T. Calabria - Cantine iGreco		€ 35,00

Rosati

Terre Lontane - Cantina Librandi Cirò	1 0,750	€ 20,00
Terre Lontane - Cantina Librandi Cirò	1 0,375	€ 10,00
Cirò Rosato D.O.C. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 15,00
Lunmare I.G.T. - Tenute Iuzzolini Cirò		€ 20,00
Dolcedorme rosè - Tenute Ferrocinto	1 0,750	€ 20,00
Dolcedorme rosè - Tenute Ferrocinto	1 0,375	€ 10,00
Matina Magliocco rosè Calabria I.G.P. - Tenute Ferrocinto		€ 15,00
Pollino rosato - Tenute Ferrocinto		€ 22,00
Savù rosato I.G.P. Calabria - Cantine iGreco		€ 20,00

Prosecci - Spumanti - Champagne

Ferrari Maximum D.O.C. - Brut	€ 35,00
Rosaneti brut rosè I.G.T. - Cantina Librandi	€ 30,00
Franciacorta	€ 50,00
Moët & Chandon Champagne	€ 50,00
Brunei brut Valdobbiadene D.O.C.G. - Prosecco Superiore	€ 30,00
Tittoni Rive di Vidor - Dry Valdobbiadene D.O.C.G.	€ 30,00
Ribolla gialla spumantizzata metodo classico extra brut - Cantine Puiatti	€ 25,00

Amari

Amari - Liquori	€ 2,50
Jefferson	€ 5,00
Grappa	€ 3,00
Grappa riserva	€ 5,00
Whisky	€ 5,00
Rum	€ 5,00



POMODORO FRESCO

Pizzeria & Ristorante

POMODORO BED
AFFITTACAMERE

Viale del Lavoro, 74
329.9610081
pomodorobed@gmail.com
www.pomodorobed.it



In questo locale usiamo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Elainos

acquistalo anche al dettaglio.
Per info e ordini:
329.9610081
www.elainos.it

menù ristorante




POMODORO FRESCO

Via delle Azalee, 1 - CASTROVILLARI

Info e prenotazioni: 329.9610081 0981.46594
pomodorofresco@hotmail.com

Seguici su www.pomodoro-fresco.com

Antipasti di terra

Degustazione caldi e freddi	€ 16,00
Salumi e formaggi del territorio	€ 12,00
Burrata IGP di Puglia, prosciutto crudo di Parma, datterino giallo e rosso 	€ 12,00
Tartare di manzo, sale, olio e limone	€ 13,00
Carpaccio di carciofi, patate silane, arancia e scaglie di pecorino D.O.P.	€ 13,00

Antipasti di mare

Involtoni di tonno rosso del Mediterraneo e cipolla di Tropea in agrodolce	€ 12,00
Crudité di mare (ostrica, scampo, gambero rosso, misto tartare, mazzancolla blu del Mediterraneo)	€ 25,00
Fantasia di mare	€ 17,00
Polpo e patate	€ 10,00
Insalata di mare	€ 10,00
Tartare di tonno agli agrumi di Calabria e avocado	€ 15,00
Pepata di cozze	€ 9,00



Primi di terra

Strozzapreti funghi porcini e salsiccia calabrese	€ 10,50
Bucatini all'Amatriciana	€ 10,00
Risotto ai porcini del Pollino	€ 11,00
Foglie di ulivo crema di noci, ricotta e salsiccia calabrese	€ 12,00
Mezzi paccheri 'nduja di Spilinga e ricotta stagionata	€ 10,50
Fiocchi ripieni con fontina e speck su fonduta ai 4 formaggi e nocciola	€ 13,00
Tagliatelle alla crema di 'nduja di Spilinga, porcini del Pollino e caciocavallo Silano	€ 12,00
Paccheri con crema di zucca, guanciale, olive, caciocavallo Silano affumicato, polvere di cacao e scorza d'arancia	€ 13,00

NOVITÀ

Spaghettoni al pesto di limone BIO, stracciatella, pinoli e Basilico	€ 12,00
Spaghettoni al Pesto di basilico Genovese su letto di crema di pomodoro secco, burrata I.G.P. di Puglia e mandorle tostate	€ 13,00

Primi di mare

Linguine ai frutti di mare	€ 12,00
Spaghettoni crema di basilico, baccalà mantecato e cruschi	€ 13,00
Gnocchi di patate viola, aglio, olio EVO, peperoncino, vongole e scorza di limone	€ 12,00
Spaghettoni crema allo zafferano, cozze e tartare di gambero	€ 13,00
Tagliatelle crema di pistacchio, salmone, stracciatella e datterino giallo 	€ 13,00
Tagliatelle al ragù di tonno pinne gialle	€ 10,00
Risotto ai frutti di mare	€ 12,00
Carbonara di mare	€ 13,50
Mezzi paccheri crema di carciofi, calamari, gamberetti e datterino giallo 	€ 12,50

NOVITÀ

Spaghettoni con alici fresche, fiori di zucca, stracciatella di bufala e datterino giallo 	€ 12,00
Spaghettoni alla crema di datterino giallo  , parmigiano reggiano e Gambero rosso di Mazzara su letto di pesto di basilico Genovese D.O.P.	€ 13,00



Secondi di terra

Costata di maiale alla griglia	€ 12,00
Costata di manzo alla griglia (min. 400 gr.) (all'etto)	€ 5,00
Cotoletta di vitello o di pollo	€ 12,00
Grigliata mista di carne (vitello, pollo, salsiccia, pancetta)	€ 17,00
Tagliata di manzo (250 gr), rucola e Grana Padano	€ 18,00
Entrecôte di Angus Irlandese (300 gr)	€ 20,00
Stinco di maiale al forno in salsa alla birra	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia o ai porcini (250 gr)	€ 25,00
Scaloppina al vino bianco / al limone / ai porcini	€ 12,00
Filetto di pollo con crema di liquirizia e curcuma	€ 15,00

NOVITÀ

Filetto di maialino nero di Calabria su vellutata di pomodoro secco e pistacchio di Bronte	€ 18,00
--	---------

Secondi di mare




Baccalà fritto o in umido alla Castrovillarese	€ 15,00
Frittura mista di pesce (calamari e gamberi)	€ 17,00
Grigliata mista di pesce (seppie, salmone, tonno e gamberi)	€ 20,00
Tentacolo di polpo con crema di zucca e cialda di Grana Padano	€ 20,00
Orata al cartoccio	€ 20,00
Pesce spada arrosto	€ 17,00
Salmone arrosto	€ 15,00
Grigliata di gamberoni argentini (8 pezzi)	€ 17,00
Filetto di salmone su vellutata di patate silane e polvere di liquirizia	€ 20,00

NOVITÀ

Filetto di spigola su letto di pomodori secchi, olive e capperi di Pantelleria	€ 18,00
Tagliata di tonno tricolore su letto di crema di pomodoro secco, crema di olive taggiasche e mousse di stracciatella di Bufala	€ 20,00



Le Insalatone

La Leggera	€ 7,00
(insalata, rucola, carote, mais, datterino rosso  , olive e fiordilatte)	
La Ricca	€ 7,50
(insalata, rucola, carote, tonno, mais, datterino rosso  , uova sode, olive e fiordilatte)	
La Carnivora	€ 7,50
(insalata, rucola, datterino rosso  , prosciutto crudo di Parma, emmenthal, cipolla rossa di Tropea e olive)	

Contorni

Patate 'mpacchiuse	€ 4,00
Verdure grigliate di stagione	€ 4,50
Verdure di stagione saltate in padella	€ 4,50
Porcini del Pollino trifolati	€ 6,00
Insalata mista	€ 3,50
Insalata verde	€ 3,00

Sfizioità

Fritto misto Sfizioso	€ 7,50
Fiori di zucca in pastella ripieni (3 pz)	€ 7,50
Tris di bruschette sfiziose (3 pz)	€ 6,00
Nuggets di pollo (5 pz)	€ 7,50
Patatine stick classiche	€ 3,00
Patatine Dippers con buccia classiche	€ 4,00
Patatine Dippers Cacio e Pepe	€ 5,00
Patatine Steakhouse alla Carbonara	€ 7,00
Patatine Amaizeing miele e senape	€ 5,00
Polpettine di carne km 0	€ 6,00
Formaggio misto (selezione di formaggi freschi e stagionati)	€ 6,00
Gnocchi di pizza fritti ripieni ('nduja e caciocavallo / Gorgonzola e speck)	€ 6,00

Dessert

Dessert	€ 6,00
Gelati	€ 6,00
Macedonia / Composta di frutta / Ananas	€ 5,00

Bibite alla spina

Nastro Azzurro	0,20 l	€ 2,50	0,40 l	€ 4,50
Franziskaner	0,30 l	€ 3,50	0,50 l	€ 6,00
Bud	0,25 l	€ 3,00	0,50 l	€ 6,00
Lefte Blonde / Rouge	0,25 l	€ 4,50		

Bibite in bottiglia

Nastro Azzurro	0,33 l	€ 2,50	0,62 l	€ 4,50
Heineken	0,33 l	€ 2,50		
Ichnusa - Non Filtrata	0,50 l	€ 4,50		
Tennent's	0,33 l	€ 5,00		
Lefte Blonde	0,33 l	€ 5,00		
Lefte Rouge	0,33 l	€ 5,00		
Corona	0,355 l	€ 4,00		
*Birra senza glutine	0,33 l	€ 4,50		

Al Calice

Calice di vino - Cirò Cantina Iuzzolini	0,18 l	€ 4,50
Prosecco - Bollicine Valdobbiadene	0,18 l	€ 4,50

Aperitivi

Analcolico	€ 4,00
Cocktail alcolico / Spritz	€ 5,00

Bibite Analcoliche

Coca Cola / Zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Esthé	€ 2,50
Acqua naturale / effervescente 1,00 l	€ 2,00

Servizio	€ 2,00
-----------------	---------------