

MENÙ

APERITIVI

<i>Cynar Spritz</i>	8,50	<i>Negroni</i>	9,00
<i>Bergamotto Spritz</i>	8,50	<i>Negroni sbagliato</i>	9,00
<i>Aperol Spritz</i>	8,50	<i>Campari Soda</i>	5,00
<i>Calabria Spritz</i>	8,50	<i>Crodino</i>	4,00
<i>Campari Spritz</i>	8,50	<i>Campari Orange</i>	8,00
<i>Hugo Spritz</i>	8,50	<i>Analcolico alla frutta</i>	6,00
<i>Limoncello Spritz</i>	8,50	<i>Alcolico alla frutta</i>	8,00
<i>Americano</i>	9,00	<i>Bellini</i>	6,50
<i>Gin Tonic/Lemon</i>	9,50		

DRINKS

LONG DRINKS

<i>Amaretto Sour</i>	9,00	<i>Margarita</i>	9,00
<i>Bergamotto Sour</i>	9,00	<i>Mojito</i>	9,50
<i>Cuba Libre</i>	9,00	<i>Moscow Mule</i>	9,00
<i>Long Island</i>	9,50	<i>Old Fashioned</i>	9,00



Quei
Bravi Ragazzi
Tropea

MENÙ

ANTIPASTI

Nidi di cipolla <i>Fried onion nests</i>	8,00
Tipico tropeano (parmigiana, tortino di cipolla, polpette di melanzana, soppressata, pomodori secchi, peperoni ripieni, formaggio locale, 'nduja, verdure grigliate, olive taggiasche) <i>Parmigiana, onion pie, eggplant meatballs, sun-dried tomatoes, soppressata (dry salami), stuffed peppers, cheese, 'nduja, olives</i> suggerito per due persone (<i>recommended for two people</i>)	25,00
Polpo e patate <i>Octopus & potatoes</i>	16,00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	10,00
Alici marinate alla Tropeana (con cipolla e capperi) <i>Marinated anchovies with onion and capers</i>	13,00
Fiori di zucca in pastella <i>Fried zucchini flowers</i>	8,00

PRIMI PIATTI

Risotto vongole, zafferano e fiori di zucca <i>Clams, saffron & courgette flowers risotto</i>	18,00
Fileja con cozze, crema di patate e basilico <i>Very traditional pasta with mussels, potato cream and basil</i>	15,00
Spaghetti 'Mare Nostro' (alici, prezzemolo, aglio, mollica tostata, basilico) <i>Spaghetti with anchovies, parsley, garlic toasted breadcrumbs and basil</i>	17,00
Cannarozzi "alla Tropeana" (pomodoro fresco, cipolla di Tropea, basilico, ricotta salata) <i>Pasta local with tomatoes, Tropea onion, basil and salted ricotta</i>	14,00
Rigatoni alla Genovese (con cipolla rossa di Tropea, carne di vitello, sedano, carota) <i>Rigatoni alla Genovese with Tropea red onion, veal, celery and carrot</i>	16,00
Fileja con 'nduja e cipolla <i>Fileja with 'nduja and onion</i>	15,00

MENÙ

SECONDI PIATTI

PESCE

Alici ripiene <i>Stuffed anchovies</i>	16,00
Pesce stocco alla Calabrese (patate, cipolla, olive, pomodoro, origano) <i>Calabrese-style stockfish (stoccafisso) with potatoes, onion, olives, tomatoes, oregano</i>	18,00
Pesce spada alla griglia <i>Grilled swordfish</i>	18,00
Frittura di calamari <i>Fried squid</i>	19,00
Calamaro ripieno <i>Stuffed squid</i>	19,00
Polpo alla Tropeana (tentacoli di polpo, pomodoro, cipolla, olive, capperi) <i>Octopus tentacles, tomato, Tropea onion, olives, capers</i>	20,00

CARNE

Tagliata di manzo irlandese (con rucola e grana) 300 g. <i>Sliced beef (with rocket and grana cheese)</i>	21,00
Stinco di maiale con patate al forno e cipolla <i>Pork shank with baked potatoes and onion</i>	20,00
Cotoletta di pollo con patate <i>Chicken cutlet with potatoes</i>	14,00
Pollo al forno con patate e nidi di cipolla <i>Baked chicken with potatoes and onion nests</i>	18,00

CONTORNI E INSALATE

Insalata tropeana (lattuga, pomodoro, olive, cipolla) <i>Lettuce, tomato, olives, Tropean onion</i>	6,00
Grigliata di verdure (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla grigliata) <i>Roasted obergines, courgettes, peppers, onion</i>	8,00
Pipi e patati (peperoni e patate alla calabrese) <i>Local roasted bell peppers and potatoes</i>	8,00
Patatine fritte o al forno <i>Fries or baked potatoes</i>	5,00
Caprese di bufala <i>Buffalo mozzarella Caprese salad</i>	11,00
Verdure fresche di stagione <i>Fresh seasonal vegetables</i>	8,00

Quei
Bravi Ragazzi
Tropea

MENÙ

PIZZE / Le Speciali

Norma (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, fried eggplant, ricotta cheese, basil)</i>	10,00
Bufalotta (pomodoro, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, origano) <i>(Tomato, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oregano)</i>	13,00
Salsicciotta (mozzarella, salsiccia, patate al forno, porcini, basilico) <i>(Mozzarella, sausage, baked potatoes, porcini mushrooms, basil)</i>	13,00
Della Mamma (mozzarella, patate al forno, pancetta, pepe nero, basilico) <i>(Mozzarella, baked potatoes, pancetta, black pepper, basil)</i>	11,00
Della Nonna (pomodoro, capperi, acciughe, peperoncino, aglio, mollica, basilico) <i>(Tomato, capers, anchovies, chili peppers, garlic, bread crumbs, basil)</i>	9,00
Mortazza (fior di latte, gorgonzola, mortadella, granella di pistacchio, basilico) <i>(Fior di latte mozzarella, gorgonzola, mortadella, pistachio, grana cheese, basil)</i>	14,00
Dei Bravi Ragazzi (pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, 'nduja, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, onion, olives, 'nduja, basil)</i>	10,00
Salsiccia e Friarielli (mozzarella, salsiccia, friarielli, provola affumicata) <i>(Mozzarella, sausage, broccoli, smoked provola)</i>	13,50
Zucchetta (mozzarella, crema di zucca, pancetta, melanzane fritte, ricotta salata) <i>(Mozzarella, cream of pumpkin, bacon, fried aubergines, ricotta cheese)</i>	13,50
Blu Mare (pomodoro, cozze, vongole, tonno rosso, alici, calamari, aglio, prezzemolo) <i>(Tomato, mussels, clams, red tuna, prawns, anchovies, squid, garlic, parsley)</i>	18,00
Aggiunta ingrediente <i>Add ingredient</i>	0,50
crudo/salsiccia <i>ham/sausage</i>	2,00
bufala <i>buffalo mozzarella</i>	3,00

MENÙ

PIZZE / Le Classiche

Regina Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico) <i>(Tomato, mozzarella and basil)</i>	7,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico) <i>(Tomato, garlic, oregano, basil)</i>	6,00
Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, olives, basil)</i>	10,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, basil)</i>	10,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, basil)</i>	8,00
San Daniele (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, ham, basil)</i>	10,50
Maia (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) <i>(Tomato, mozzarella, wurstel, chips)</i>	9,50
Quattro Formaggi (mozzarella, grana, gorgonzola, pecorino, basilico) <i>(Mozzarella, grana cheese, gorgonzola, pecorino, basil)</i>	13,50
Tropeana (pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, Tropea onion, basil)</i>	9,00
Calabrese (pomodoro, mozzarella, 'nduja, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, 'nduja, basil)</i>	8,50
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, basilico) <i>(Tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers, basil)</i>	11,00
Italiana (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana e basilico) <i>(Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, grana cheese, basil)</i>	12,00

MENÙ

PIZZE DEI RAGAZZI

Lele

(pane raffermo, pomodoro Belmonte, cipollotto, pecorino, capperi, basilico) 14,00

(Stale bread, tomato Belmonte, spring onion, pecorino cheese, capers, basil)

Rocco

(cuore di bufala, salsa tartufata, prosciutto crudo) 18,00

(Buffalo mozzarella, truffle sauce, raw ham)

Musa

(pesce spada marinato, cipolla cotta, rucola, basilico) 16,00

(Marinated swordfish, sautéed onion, arugula, basil)

Alessia

(bufala, gamberone locale, pomodorini, scorza di lime, basilico) 20,00

(Buffalo mozzarella, local prawn, cherry tomatoes, lime zest, basil)

Lucia

(provola affumicata, pomodorini, filetto di salmone, cipolla rossa) 18,00

(Smoked provola, cherry tomatoes, salmon fillet, red onion)

I CALZONI DEI RAGAZZI

Calzone Lilli (pomodoro, mozzarella, basilico, olio, origano)

(Tomato, mozzarella, basil, oil, oregano) 9,50

Calzone Tropeano Antonino (pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, grana)

(Tomato, mozzarella, eggplant, cooked ham, grana cheese) 12,00

Calzone Hanca (ricotta, pomodori, basilico, cipolla, 'nduja)

(Ricotta, tomatoes, basil, onion, 'nduja) 14,00

Tutte le pietanze elencate nel menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, latte, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio, sedano, semi di sesamo, senape, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti.

In caso di allergie o intolleranze comunicate o chiedete informazioni al personale di servizio al fine di esaudire le vostre richieste.

All the dishes listed in the menu may contain traces of cereals containing gluten, shellfish, eggs, milk, fish, peanuts, soy, nuts, celery, sesame seeds, mustard, lupins, molluscs, sulfur dioxide and sulphites.

In case of allergies or intolerances, please communicate or request information to service personnel in order to fulfill your requests.

Quei
Bravi Ragazzi
Tropea

MENÙ

BIBITE

Acqua naturale/frizzante	2,50
<i>Water still or sparkling</i>	
Ferrarelle (in vetro) <i>glass bottle</i>	4,00
Estathé (pesca/limone)	3,00
Succhi di frutta (arancia, ananas, mela verde, pesca) <i>fruit juices</i>	3,00
Coca-Cola + Zero, Fanta, Chinotto,	
Sprite, Schweppes (tonica/limone)	3,00
Birre in bottiglia	
<i>Bottles beer</i>	
Beck's, Nastro Azzurro, Heineken	4,30
Moretti	3,30
Ceres, Corona, Tennent's, Messina	5,80
Forst 0,0% (<i>Alcohol free</i>)	4,30
Birre alla spina	
<i>On draft beer</i>	
Baffo d'oro Moretti / <i>Medium</i>	7,30
Baffo d'oro Moretti / <i>Small</i>	3,80
Moretti la Rossa / <i>Medium</i>	8,00
Moretti la Rossa / <i>Small</i>	4,00
Ichnusa non filtrata / <i>Medium</i>	8,00
Ichnusa non filtrata / <i>Small</i>	4,00
Amari e digestivi	
<i>Bitters and liqueurs</i>	4,00
Caffè	
Espresso	1,50
Cappuccino	2,50
Americano	2,50

DESSERT

Tartufo classico <i>Pizzo ice cream</i>	6,00
Tartufo al pistacchio e ricotta <i>Pistachio and ricotta ice cream</i>	6,00
Tortino di cioccolato con cuore caldo	6,00
Tiramisù	6,00
Sorbetto	6,00
 Coperto	 2,00
<i>Service Charge</i>	

Quei
Bravi Ragazzi
Tropea

MENÙ

CARTA DEI VINI

ROSÉ

	BOTTIGLIA <i>bottle</i>	CALICE <i>chalice</i>
Pescanera, Ippolito 1845 (Calabria) Greco nero (13%)	28,00	6,00
Cirò Rosato, Tenuta Iuzzolini (Calabria) Gaglioppo (12,5%)	17,00	4,50
Albamonte, Spadafora (Calabria) Magliocco dolce (13%)	18,00	4,50
Arsura, Spadafora (Calabria) Magliocco rosa dolce (12,5%)	25,00	5,50

BIANCHI CALABRESI

Madre Goccia, Tenuta Iuzzolini Greco bianco e Chardonnay (12,5%)	22,00	5,50
Cirò Bianco, Tenuta Iuzzolini Greco bianco (12,5%)	17,00	4,50
Donna Giovanna, Tenuta Iuzzolini Greco bianco (13%)	35,00	
Critone Val di Neto IGT, Librandi Chardonnay e Sauvignon bianco (12,5%)	22,00	5,50
Mare Chiaro, Ippolito 1845 Greco bianco (13%)	22,00	5,50
Pecorello, Ippolito 1845 Pecorello (13%)	26,00	6,00
Bivongi bianco, Cantine Lavorata Guardavalle, greco e ansonica (13%)	26,00	
Albamonte, Spadafora Greco bianco (12%)	18,00	4,50
Dolcemare, Spadafora Greco bianco e Malvasia (13%)	25,00	6,00
Bluette Frizzante, Statti Chardonnay e varietà autoctone (12%)	24,00	
Greco Bianco Lamezia, Statti Greco (13%)	22,00	5,50
Vino bianco locale <i>Local white wine</i>	½ 9,00	¼ 5,00

Quei
Bravi Ragazzi
Tropea

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

	BOTTIGLIA <i>bottle</i>	CALICE <i>chalice</i>
Prosecco Treviso doc Brut, Le Colture (Veneto)	24,00	6,00
Ca' del Bosco	70,00	
Prosecco Pyrgos Millesimato, Lento	18,00	5,00

ROSSI CALABRESI

Cirò Rosso Classico, Tenuta Iuzzolini Gaglioppo (13%)	17,00	4,50
Principe Spinelli, Tenuta Iuzzolini Gaglioppo (13,5%)	22,00	5,00
Artino, Tenuta Iuzzolini Gaglioppo e Magliocco (14%)	26,00	6,00
Muranera, Tenuta Iuzzolini Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot (14,5%)	30,00	6,00
Gravello, Librandi Gaglioppo e Cabernet Sauvignon (14%)	35,00	
Colli del Mancuso, Ippolito 1845 Gaglioppo (13,5%)	35,00	
Calabrese, Ippolito 1845 Calabrese (13,5%)	25,00	6,00
Liber Pater, Ippolito 1845 Gaglioppo (13,5%)	22,00	5,50
Bovongi Riserva, Cantine Lavorata Gaglioppo, Calabrese e Grco nero (14,5%)	35,00	
Albamonte, Spadafora Magliocco dolce (13%)	18,00	4,50
Neropaco, Spadafora Magliocco (14%)	27,00	6,00
Peperosso, Spadafora Magliocco dolce e Merlot (13%)	26,00	6,00
Vino rosso locale <i>Local red wine</i>	½ 9,00	¼ 5,00

Quei
Bravi Ragazzi
Tropea