



FIKO
RESTAURANT
MENU

/intro./

Benvenuti al **Fiko Restaurant**, un concept nato per offrire piatti di elevata ricercatezza ai nostri affezionati clienti.

Da noi potrai scoprire i sapori autentici della cucina calabrese grazie ad una minuziosa attenzione per i dettagli e per la qualità degli ingredienti.

Le nostre materie prime, rigorosamente biologiche e a km 0, sono selezionate e fornite da produttori locali. Immergiti nel nostro vasto menù di pranzo e cena, spaziando tra pinse con lievitazione 48h ad alta idratazione, pesce freschissimo del mar Jonio e frutti della nostra terra.

Siamo pronti ad accoglierti per un'esperienza **indimenticabile**.

Ci troviamo a **Roccella Jonica**, perla del Mar Jonio e meta turistica per eccellenza nel panorama calabrese. Da anni offriamo servizi di altissimo livello a tutti i nostri clienti, con una programmazione diurna e notturna tra le più interessanti del territorio.

Seguici sui nostri canali social cercando **@fikobeach**

/antipasti./

ANTIPASTO DEL FIKO	13
Polpette di melanzana, parmigiana, frittelle di fiori, salumi, caprese al bicchiere con taralli sbriciolati	
ANTIPASTO DI MARE	15
Crostino con burrata e alici, insalata di mare, polpo alla catalana, carpaccio di stocco	
INSALATA DI MARE	8
IMPEPATA DI COZZE	10

/primi./

Spaghetti aglio olio e tartare di gamberi	17
Spaghetti con le alici in crema di pan grattato, pinoli e uva passa	12
Paccheri con lo spada	14
Spaghetti cozze e vongole	12
Mezze maniche in salsa di datterino e tocchetti di melanzana	12
Spaghettoni quadrati alla corte d'assise	10

/secondi./

Involtini di pesce spada	17
Gran fritto del Fiko Calamari, gamberi e alici	16
Pescato del giorno alla griglia	17
Hamburger di vitello alla griglia con contorno a scelta	12

/contomi./

Patate fritte	3.5
Insalata mista	3.5
Verdure grigliate	4

/insalate./

Insalatona estiva Lattuga, pomodorini, tonno, mais, carote, cipolla di Tropea	10
Insalatona croccante Lattuga, crostini di pane, parmigiano in scaglie, noci, pomodorini e mozzarella	10
Insalata di pollo Pollo, lattuga, maionese, pomodoro, basilico, carote	12

/panini./

Delicato Crudo, mozzarella	6
Caprese Pomodoro, mozzarella, olio evo, basilico	5
Gustoso Cotto, mozzarella, melanzane grigliate	7
Fiko Salmone, insalata riccia, burro, pepe, cipolla di Tropea	7
El Diablo Salame piccante, scamorza, pomodoro, lattuga	7
Pistacchioso Mortadella, stracciatella, pistacchio	7
Baby Cotoletta di pollo e contorno	8
Piadina crudo Prosciutto crudo, stracciatella, zucchine grigliate	6
Piadina salame Salame piccante, mozzarella, pomodoro	6
Piadina pollo Pollo, lattuga, maionese, pomodoro	6

/sfiziosità./

Birichini di pollo (4 pezzi)	2.5
Buf. wings piccanti (4 pezzi)	3
Nuggets (4 pezzi)	2.5
Misto fritto MAX	10

/pinse./

La pinsa romana è un tipo di pizza originaria di Roma, preparata con farine alternative come quelle di **soia**, **riso** e **farro**.

Ha una forma **ovale**, una consistenza più **leggera** e **croccante** rispetto alla pizza tradizionale e viene solitamente condita con ingredienti **freschi** e di **stagione**. Inoltre, il lungo processo di lievitazione della pinsa, unito all'alta idratazione dell'impasto, la rende **facilmente digeribile**.

fiko

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie **13**

zirgo

Pomodoro, alici, capperi, olive, origano **11**

calabrese

Sugo alla corte d'assise, caciocavallo di Ciminà, velo di Nduja, basilico **12**

dandy

Salsa di datterino giallo, speck, stracciatella **13**

della nonna

Mozzarella, pancetta, pesto di basilico, pomodori secchi **12**

trendy

Mozzarella, salmone, fiocchi di burro, pepe rosa **13**

Pinella

Mozzarella, mortadella "di pinella", granella di pistacchio **12**

/vini./

CALABRIA

Anfisia bianco

calice 4

bottiglia 15

Anfisia frizzante

calice 5

bottiglia 17

Anfisia rosso

calice 4

bottiglia 15

Francesco Malena Cirò

calice 3

bottiglia 13

SICILIA

Cristo di Campobello rosso

calice 7

bottiglia 25

Cristo di Campobello bianco

calice 7

bottiglia 25

TRENTINO

Pinot Grigio DOC 2022

calice 5

bottiglia 21

Muller Thurgau Valle Isarco

calice 5

bottiglia 21

Chardonnay

calice 5

bottiglia 21

UMBRIA

Chardonnay Sauvignon

calice 7

bottiglia 25

CAMPANIA

Falanghina IGP

calice 4

bottiglia 15

Moro Rosa

calice 5

bottiglia 25

Moro Bianco

calice 5

bottiglia 25

Falanghina del Sannio D.O.C.

calice 5

bottiglia 20

Fiano di Avellino D.O.C.G.

calice 5

bottiglia 25

Greco di Tufo D.O.C.G.

calice 5

bottiglia 23

Aglianico IGP

calice 4

bottiglia 15



/bevande./

Acqua 1lt	2
Acqua frizzante 1lt	2
Coca Cola	2.5
Fanta	2.5
Sprite	2.5
Caffè	1.2
Caffè macchiato	1.5
Caffè freddo	2
Ginseng	2
Orzo	2
Crema caffè	2.5
Granita	3

/amari./

Amari	3
Amaro fragrante	4
Amaro zer0 undici	3
Grappa classica poli	4
Grappa 24carati poli	4
Grappa trentina	4
Rossi D'Angera	3
Mezcal Montelobos	12

/whisky./

Starward	8
Aerostone	6.5
Monkey Shoulder	8
Tullamore D.E.W.	4
Lot 40	8.5
Ochard House	10

Costo del coperto: 2

Fiko
beach

The logo for 'Fiko beach' is centered on a light green, textured background. The word 'Fiko' is written in a bold, dark green, sans-serif font. The letter 'o' is replaced by a stylized sun with radiating lines. Inside the sun's circle is a cactus with three arms and small dots representing spines. Below 'Fiko', the word 'beach' is written in a dark green, cursive script font.