

CaLABRIA

BARCAFFE • VINERIA • PIZZERIA

antipasti/insalate

Bresaola 9

Thinly sliced dry aged beef, grana, organic arugula, flatbread

Insalata Caprese 12

Fresh heirloom tomatoes, burrata, olive oil, basil, flatbread

Insalata Verde 5

Artisan baby greens, tomato, red onion, grana, carrot, fennel, red wine vinaigrette

Salumi Misti 15

Creminelli salumi, Calabrese peppers, grana, Castelvetrano olives, Prosciutto di parma, speck, flatbread

Prosciutto e Burrata 12

Prosciutto di parma, burrata, olive oil, flatbread

pizze

True Neapolitan wood fired pizza

Marinara 10

Organic San Marzano tomato, oregano, fresh garlic

Margherita 12

Organic San Marzano tomato, basil, fior di latte

Margherita D.O.C. 15

Organic San Marzano tomato, basil, mozzarella di bufala

Salsiccia 14

Organic San Marzano tomato, house-made fennel sausage, fior di latte, grana

Diavola 14

Organic San Marzano tomato, salame piccante, fior di latte, peperoncino, grana

Quattro Stagioni 14

"Four Seasons" - Organic San Marzano tomato, prosciutto cotto, fior di latte, mushroom, artichoke, black olive, grana

Vegetariana 14

Organic San Marzano tomato, seasonal farm fresh vegetables, fior di latte, grana

Prosciutto e Arugula 14

Organic San Marzano tomato, prosciutto crudo, fior di latte, flaked grana, arugula, olive oil finish

Napoletana 13

Organic San Marzano tomato, Fior di latte, anchovy, grana

Prosciutto 13

Organic San Marzano tomato, prosciutto crudo, grana

Cotto e Funghi 14

Organic San Marzano tomato, prosciutto cotto, mushroom, fior di latte, grana

Bianca 13

Olive oil, basil, fior di latte, pine-nuts, grana

Rubino 14

Crème fraiche, speck, caramelized onion, gorgonzola, grana, fresh thyme

Carbonara 15

Crème fraiche, speck, asparagus, grana, egg

calzoni

Verdura 14

Organic San Marzano tomato, mushroom, zucchini, herb-ricotta, fior di latte

Salsiccia 14

Organic San Marzano tomato, house-made fennel sausage, herb-ricotta, fior di latte

Formaggi 13

Organic San Marzano tomato, herb ricotta, fior di latte

dolci

Affogato 5

Vanilla gelato with a shot of espresso, garnished with cocoa powder

Peach Ripiena 6

Peach sorbetto served in the natural fruit shell

Coppa Caffè 7

Vanilla gelato, espresso, nutella, coffee beans, and whipped cream

Mezza Luna 12

Sweet cornetti with Nutella, hazelnuts, Calabria coffee, and confectioner's sugar

caffè

Espresso 1.85/2.35

Espresso Macchiato 2.10/2.60

Cappuccino 2.75

Caffè Latte 3.35

Caffè Mocha 3.55

Caffè Americano 2.60

PIZZERIA HOURS Wednesday - Sunday 5pm - 11pm

TAKE OUT ORDERS (619) 291-1759

3933 30th Street, San Diego, CA 92104

Prices do not include sales tax and are subject to change.

vini

Rosso

	gl	1/4 lt	1/2 lt	lt
Rosso da Tavola	4.5	7	12	22
Centine Super Tuscan, '08 Banfi IGT	9	13	24	42
Valpolicella Classico, '09 Bertani DOC				8/30
Barbera di Monferato, '09 Marchesi di Barolo DOC				8/30
Sangiovese, '09 Donna Laura IGT				7/25
Chianti, '10 Melini DOCG				7/25
Chianti Superiore, '09 Castello Banfi DOCG				30
Chianti Classico, '08 Castello di Meleto DOCG				44
Aglianico, '09 Terradora IGT				9.5/35
Nero D'Avola-Syrah, '08 Feudo Sartanna IGT				8/28
Dolcetto di Dogliani, '07 San Romano DOCG				13/44
Gaglioppo, '09 Statti IGT				12/42
Rosso di Montalcino, '09 Castello Banfi DOC				46
Salice Salentino Riserva, '07 Cantele DOC				8.5/30
Elegante, '07 Salerno				10/34
Sinuoso, '06 Argillae IGT				37
BelnerO, '08 "Proprietor's Reserve" Castello Banfi IGT				63
Valpolicella Ripasso, '08 Secco-Bertani IGT				13/44
Lagrein, '07 Salerno				66
Morellino di Scansano Riserva, '07 Cecchi "Val delle Rose"				48
Amarone, '07 della Valpolicella DOCG				110
Tavernelle, '06 Cabernet Sauvignon Castello Banfi IGT				87
Barolo Lecinquevigne, '03 Damilano DOCG				68

Bianco

	gl	1/4 lt	1/2 lt	lt
Bianco da Tavola	4.5	7	12	22
Frascati, '09 Fontana Candida DOC				6/21
Bianco Classico, '10 Terlano IGT				10/38
Toscana, '10 Villa Antinori IGT				8/28
Falanghina, '10 Terredora di Paolo DOC				9.5/32
Arneis Langhe, '10 Damiliano DOCG				44
San Vincenzo, '10 Anselmi IGT				8.5/30
Chardonnay, '09 Ruffino "Libaio" IGT				9/31
Albaccia, '08 Feudi Della Medusa IGT				35
Nova Domus, '08 Terlano DOC				63

Spumante

Prosecco, Tiamo, n/v DOC	9	187 ml
Prosecco, Tiamo, n/v DOC	29	
Prosecco, Bisol "Crede," 09 DOCG	48	
Prosecco, Bisol "Cartizze," 09 DOCG	96	
Lambrusco, Il Mionetto, n/v IGT	8/25	

Dolce

Moscato, n/v La Fiera DOC	5/30	
Moscato d'Asti, '10 La Spinetta DOCG	10/30	1/2 Bottle
Porto, '06 Salerno	13	3oz
Brachetto d'Acqui, '10 "Rosa Regale" Banfi, DOCG	11	187 ml

Bottiglia Grande

Centine Super Tuscan, '07 Banfi, IGT <i>Five Litre Jeroboam</i>	190
Vin Perdu, '09 Heidi Barrett Signature Bottle <i>Napa Valley Red, Five Litre Jeroboam</i>	2300

birre

Bottiglia		Piccolo	Grande
Grolsch 6	Acqua <i>Natural or sparkling</i>	2.75	5
Peroni 5	Aranciata	1.95	
Fat Tire 5	Limonata	1.95	
Guinness 5	Coca Messicana	2.95	1/2 lt
St. Pauli N.A. 5	Galvanina <i>Blood orange, grapefruit, or pomegranate</i>	2.75	
Green Flash West Coast I.P.A. 6			
Doppio Malto 18 750 ml			
Puro Malto 18 750 ml			

Prices do not include sales tax and are subject to change.

3933 30th Street San Diego, CA 92104 Tel: (619) 291-1759 www.caffecalabria.com

