

## Frutta / Fruit / Obst

|   |        |
|---|--------|
| <b>Ananas porzione</b> - Slices of Pineapple - Portion Ananas                           | € 5,00 |
| <b>Ananas con Gelato</b><br>Slices of Pineapple with Ice Cream - Ananas portion mit Eis | € 6,00 |
| <b>Macedonia di Frutta</b> - Fruit Salad - Obst Salat                                   | € 3,00 |
| <b>Macedonia con Gelato</b><br>Fruit salad with ice-cream - Obst Salat mit Eis          | € 4,00 |
| <b>Frutta di stagione</b> - Fruit in season - Obst der Saison                           | € 5,00 |
| <b>Melone</b> - Melon - Honigmelone   | € 4,00 |
| <b>Anguria</b> - Watermelon - Wassermelone  | € 3,00 |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>Brioche con gelato</b>                             | € 5,00 |
| <b>Cono gelato</b>                                    | € 3,00 |
| <b>Coppa Degustando/Delizia/Limone/Tiramisù</b>       | € 6,00 |
| <b>Coppa gelato artigianale in vetro piccola</b>      | € 4,00 |
| <b>Coppa gelato artigianale in vetro media</b>        | € 6,00 |
| <b>Coppa gelato artigianale in vetro grande</b>       | € 8,00 |
| <b>Coppetta gelato grande</b>                         | € 4,00 |
| <b>Coppetta gelato piccola</b>                        | € 3,00 |
| <b>Crema al caffè</b>                                 | € 3,00 |
| <b>Crêpes alla nutella</b>                            | € 3,00 |
| <b>Frappè</b>   | € 4,00 |
| <b>Granita alla Mandorla</b>                          | € 3,00 |
| <b>Granita Fragola/Limone</b>                         | € 2,50 |
| <b>Nocciola Imbottita</b>                             | € 6,00 |
| <b>Tartufo Bianco/Nero/Cocco/Tropicale/Pistacchio</b> | € 6,00 |

## Cantina

### Vini Bianchi / White Wine / Weisswein

|   | Vol. %                                 | Denom: |         |
|---|--|--------|---------|
| <b>Tenuta Matina ml 750</b><br><i>Campoverde</i>                | 13<br>(Montonico)                      | IGP    | € 14,00 |
| <b>Timpa del Principe ml 750</b><br><i>Ferrocinto</i>           | 12,5<br>(Greco Bianco<br>Montonico)    | IGP    | € 16,00 |
| <b>Donna Giovanna ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>         | 14<br>(Greco Bianco)                   | IGT    | € 28,00 |
| <b>Mare ml 750</b><br><i>Benvenuto</i>                          | 12<br>(Malvasia, Zibibbo)              | IGT    | € 20,00 |
| <b>Cirò Bianco ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>            | 12,5<br>(Greco Bianco)                 | DOC    | € 16,00 |
| <b>Madre Goccia ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>           | 12,5<br>(Greco Bianco<br>e Chardonnay) | DOC    | € 18,00 |
| <b>Petramola ml 750</b><br><i>Serracavallo</i>                  | 13<br>(Pecorello<br>e Chardonnay)      | IGP    | € 18,00 |
| <b>Labella (Frizzante) ml 750</b><br><i>Librandi</i>            | 11,5<br>(Greco Bianco)                 |        | € 16,00 |
| <b>Fermentino (Frizzante) ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i> | 11,5<br>(Bacca Bianca)                 |        | € 15,00 |
| <b>Vino al calice</b>   |  |        | € 4,00  |

## Vini Rossi / Red Wine / Rotwein

|  | Vol. %                            | Denom: |         |
|--|-----------------------------------|--------|---------|
| <b>Tenuta Matina ml 750</b><br><i>Campoverde</i>             | 13<br>(Magliocco)                 | IGP    | € 14,00 |
| <b>Magliocco ml 750</b><br><i>Ferrocinto</i>                 | 13<br>(Magliocco)                 | IGP    | € 18,00 |
| <b>Terra ml 750</b><br><i>Benvenuto</i>                      | 14<br>(Magliocco<br>e Greco Nero) | IGT    | € 18,00 |
| <b>Cirò Rosso Classico ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i> | 13<br>(Gaglioppo)                 | DOC    | € 14,00 |
| <b>Principe Spinelli ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>   | 13,5<br>(Gaglioppo)               | IGT    | € 16,00 |
| <b>Quattro Lustrini ml 750</b><br><i>Serracavallo</i>        | 14<br>(Magliocco dolce)           | DOC    | € 18,00 |
| <b>Belfresco ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>           | 12,5<br>(Gaglioppo)               | IGT    | € 16,00 |
| <b>Vino al calice</b>  |                                   |        | € 4,00  |

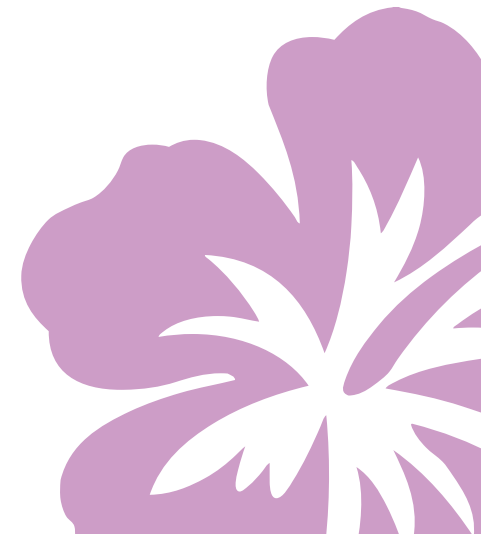
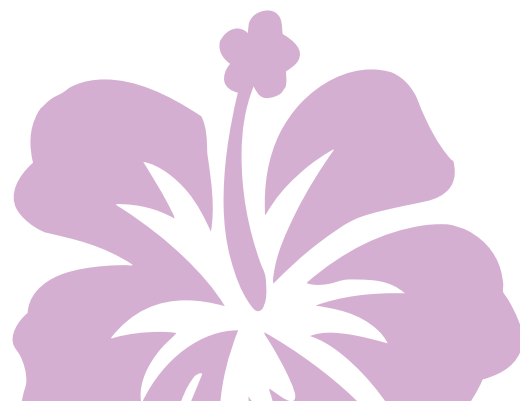
## Vini Rosè / Rosè Wine / Rosè Wein

|  | Vol. %                                      | Denom: |         |
|--|---|--------|---------|
| <b>Cirò Rosato ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i> | 13<br>(Gaglioppo)                           | DOC    | € 14,00 |
| <b>Donnarosa ml 750</b><br><i>San Francesco</i>      | 13<br>(Gaglioppo)                           | DOC    | € 20,00 |
| <b>Lumare ml 750</b><br><i>Tenuta Iuzzolini</i>      | 13<br>(Gaglioppo,<br>Cabernet<br>Sauvignon) | IGT    | € 16,00 |

● Bianco/White/Weis ● Rosso/Red/Rot ● Rosé

## Prosecco e Champagne

|  | Vol. %  | Denom: |         |
|--|---|--------|---------|
| <b>ITALIA</b>  |   |        |         |
| <b>Senior Bartolomei ml 750</b><br><i>Valdobbiadene Millesimato</i>    | 11,5<br>(Extra dry)                                       | DOCG   | € 18,00 |
| <b>Suavis Bartolomei ml 750</b><br><i>Valdobbiadene Millesimato</i>    | 11<br>(Demi sec)  | DOCG   | € 16,00 |
| <b>Riserva del Governatore ml 750</b><br><i>Bartolomei Millesimato</i> | 12<br>(Extra Brut,<br>Chardonnay<br>e Pinot Nero)         | DOCG   | € 20,00 |
| <b>Catadi Castaldi ml 750</b><br><i>Franciacorta</i>                   | 12,5<br>(Brut, Chardonnay<br>Pinot Bianco e Nero)         | DOCG   | € 30,00 |
| <b>Cà del Bosco ml 750</b><br><i>Franciacorta Cuvée Prestige</i>       | 12,5<br>(Brut, Chardonnay)                                | DOCG   | € 60,00 |
| <b>Moët &amp; Chandon ml 750</b><br><i>Cuvée Prestige</i>              | 12<br>(Brut, Chardonnay,<br>Pinot Neunier,<br>Pinot Nero) | DOCG   | € 80,00 |



## Antipasti / Starters / Vorspeisen

### Pesce / Fish / Fisch

**Tentacoli di polpo grigliato su crema di patata alla curcuma, cipollotti di Tropea in agrodolce e polvere d'olive** € 18,00

*Grilled octopus tentacles on turmeric potatoes cream, Tropea onions and black olive powder*  
*Gegrillte Tintenfischtentakeln auf Kurkuma Kartoffelsauce, süß-sauren Tropea-Zwiebeln und schwarzen Oliven-pulver*

**Tartare di tonno con arance, riduzione thai e sesamo croccante e cipolla all'aceto balsamico** € 16,00

*Tuna tartare with orange, thai reduction and crunchy sesame and vinegrette onion*

*Thunfisch-Tartare mit Orangen, Thai-Reduktion, knusprigem Sesam und Zwiebel mit Balsamico Essing*

**Lamelle di seppia su letto di radicchio con aceto di mele, mandorle tostate e arance** € 14,00

*Cuttlefish with radicchio apple vinegar, toasted almond and orange*  
*Tintenfisch mit Radicchio, Apfel Essing, Geröstete Mandeln und Orange*

**Impepata di cozze con peperoncino calabrese e concassé di datterino** € 12,00

*Mussels, Tomatoes and Chili pepper*  
*Miesmuscheln, Tomaten u. Chili*

**Cruditè Cubotti di Gamberoni dello stretto con scorzette di limone candite, salmone affumicato con salsa guacamole, carpaccio di spigola con verdure croccanti, scampo con arancia e tartare di tonno** € 23,00

*Rawfood prawns with candied lemon peel, smoked salmon with guacamole sauce, sea bass carpaccio with crunchy vegetables, tuna tartare, scampi with orange*  
*Rohkost Garnelen mit Kandirte Zitronenschale, Räucherlachs mit Guacamole-sauce SeeBarsch-Carpaccio mit Knuspriges Gemüse, Scampi mit Orange, Tunfisch-Tartare*

### Carne / Meat / Fleisch

**Antipasto Calabrese dell'alto piano del Poro** € 12,00

*Calabrian Appetizer (local salami, local ewe's cheese, typical salami and local specialties)*  
*Kalabresische Vorspeise (lokale Salami, Schafskäse, typische Salami, locale Spezialitäten)*

**Prosciutto stagionato di Parma con melone cantalupo** € 10,00

*Raw ham and melon - Roher Schinken mit Melone*

**Caprese** € 8,00

*Mozzarella & tomatoes - Mozzarella & Tomaten*

**Millefoglie di bresaola, avocado, cialde di parmigiano e rucola** € 10,00

*Dry-salted beef, avocado, rocket salad annd parmesan*  
*Bündner Fleisch, Avocado, Rauke und Parmesankäse*

**Selezione di Formaggi locali con mostarda e miele** € 14,00

*Local Cheese Selection with Mostarde and Honey*  
*Lokale Käseauswahl mit Mostarde und Honig*

## Primi Piatti / First Courses / Erste Gerichte

### Pesce / Fish / Fisch

**Linguine alle vongole veraci e concassé di pomodorini** € 13,00

*Linguine with clams and concassé of cherry tomatoes*  
*Linguine mit Teppichmuschelen und Tomate*

**◆ Paccheri freschi con spada, melanzane, olio alla menta e pinoli tostatati croccanti** € 13,00

*Pasta with swordfish, aubergines, oil mint and crispy toasted pine nuts*  
*Nudeln mit Swertfisch, Auberginen, Öl Minze und Pinienkerne*

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino, tartare di gambero rosso di Mazzara e terra rossa croccante di Calabria** € 14,00

*Spaghetti with garlic, oil and hot peppers, red prawn tartare from Mazzara*  
*Spaghetti mit Olivenöl, Paprika, rotem Garnelentartar aus Mazzara und knuspriger roter Erde aus Kalabrien*

**Risotto scampi, crema di zucchine e profumo di bergamotto Reggino** € 15,00

*Risotto with scampi, zucchini cream and scent of bergamot from Reggio Calabria*  
*Garnelen-Risotto mit Garnelen Zucchini creme und Bergamotten-Duft*

### Carne / Meat / Fleisch

**◆ Quadrotti di patata viola con melanzane, datterino e crumble di ricotta salata** € 12,00

*Stuffed pasta with purple potatoes, eggplants, tomato, crumble of ricotta salata (cheese)*  
*Gefüllte Nudeln mit Lila Kartoffel Aubergine, Tomaten und Ricotta Crumble*

**◆ Tagliatelle con pesto di zucchine e straciatella** € 10,00

*Tagliatelle with zucchini pesto and straciatella*

*Tagliatelle mit Zucchini pesto und straciatella*

**◆ Fileja alla 'nduja, cipolla rossa di Tropea e pomodorini** € 9,00

*Typical pasta with 'nduja (typical salami), Tropea onion and cherry tomatoes*

*Typische Nudeln mit 'Nduja (typische Salami) und Tropea-Zwiebeln und Kirschtomaten*

**Spaghetti aglio, olio, peperoncino, polvere di pomodoro San Marzano e scaglie di caciocavallo podalico Silano** € 10,00

*Spaghetti with garlic, oil and hot peppers, San Marzano, tomato powder and flakes of caciocavallo cheese from Sila*  
*Spaghetti mit Knoblauch, Öl, San Marzano Tomatenpulver und Caciocavallokäse von der Sila*

**Spaghetti alla carbonara** € 9,00

*Spaghetti carbonara style (bacon, eggs e parmesan)*

*Spaghetti mit Bauchspeck, Eiersosse u. Parmesankäse*

◆ Pasta fresca / Fresh pasta / Frische Pasta

## Secondi Piatti / Second Courses / Zweite Gerichte

### Pesce / Fish / Fisch

**Tagliata di tonno con croccante di verdure, cipolle di Tropea e riduzione balsamica** € 18,00

*Tuna steak with crunchy vegetables, Tropea onion and balsamic*  
*Thunfischsteak mit Knuspriges Gemüse, Tropea Zwiebeln und Balsamico*

**Grigliata mista di pesce fresco locale** € 20,00

*Pesce spada, tonno, gambero rosso, seppia e filetto d'Orata*  
*Mixed fish grill of swordfish, tune, red shrimp, cuttlefish and fillet of sea bream*

*Gemischte Fisch-Grillplatte von Schwertfisch, Thunfisch, Rote Garnelen, Tintenfisch und Sea Brassensfilet*

**Fritto misto di calamari e gamberi con verdure croccanti** € 15,00

*Mixed fried fish with crunchy vegetables*

*Gemischte Fischfritüre mit Knuspriges Gemüse*

**Seppia in crosta di semola fritta con cipolla in agrodolce, fettine di melone e riduzione balsamica** € 16,00

*Fried cuttlefish with sweet and sour Tropea onion, melon and balsamic*  
*Gebratener Tintenfisch mit Süß-Sauren Tropea Zwiebel, Melone und Balsamico*

**Pesce spada grigliato** € 16,00

*Grilled swordfish - Schwertfisch vom Grill*

**Cotoletta di pesce spada** € 16,00

*Swordfish cutlet - Schwertfischkotelet*

### Carne / Meat / Fleisch

**Entrecôte di Manzo su pietra ollare** € 20,00

*Beef entrecôte on hot stone*  
*Rindfleisch Entrecôte auf heißem Stein*

**Bocconcini di Manzo, rucola, pomodorini e fiocchi di sale Maldon** € 18,00

*Morsels of beef with rocket salad, tomatoes and Maldon salt*  
*Rindermedalione mit Rucola, Kirschtomaten und Madon-Salzflocken*

**Filetto di maialino con erbe aromatiche avvolte in foglie di pancetta croccante e chips di patate** € 16,00

*Fillet of Calabrian pork with aromatic herb in wrapped crispy bacon and potatoes chips*  
*Schweinefilet mit aromatischen Kräuten in knusprigen Speckblättern und Kartoffel Chips*

**Tagliata di pollo in tempura di zafferano su letto di verdure e scaglie di pecorino** € 14,00

*Fried chicken steak with vegetables and pecorino cheese*

*Gebratene Huhunchensteak mit Gemüse und Pecorino Käse*

## Contorni / Sidedishes / Beilagen

**Grigliata mista di verdure** € 7,00

*Grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse*

**Insalata calabrese (pomodoro, cipolla, olive e origano)** € 6,00

*Calabria style salad (tomatoes, onion, olives, oregano)*

*Kalabresischer Salat (Tomaten, Zwiebel, Oliven, Oregano)*

**Insalata mista** € 5,00

*Mixed salad - Gemischter Salat*

**Patatine fritte (\*)** € 5,00

*French fries (\*) - Pommes Frites (\*)*

**Cipolle alla Calabrese** € 6,00

*Onions Calabrian style - Zwiebeln nach Kalabresischer Art*

**Cipolla Tropeana fritta** € 6,00

*Fried Tropea onion - Gebratene Tropea Zwiebeln*

## Menu Baby

(Menu solo per bambini) - (Only for childrens) - (Nur für Kindern)

**Penne al pomodoro/burro o bolognese**

*Pasta with tomato Sauce / butter or Pasta Bolognese*

*Nudeln mit Tomatensosse / Butter oder nach Bolognese art*

+

**Cotoletta e patatine oppure Würstel e patatine**

*Veal chop with french fried or frankfurter with french fried*

*Schnitzel mit Pommes frites oder Wurst mit Pommes frites*

15,00 €

(\*) Prodotto surgelato / quick-frozen / tiefgekühlt

## Pizza

**Focaccia bianca con origano, olio e sale** € 4,00

*Flat bread with oregano, oil and salt - Fladenbrot mit Oregano, Öl, Salz*

**Marinara (pomodoro, origano e aglio)** € 5,00

*(tomato sauce, oregano and garlic)*

*(Tomatensosse, Oregano, Knoblauch)*

**Nutella** € 7,00

*with Nutella - mit Nutella*

**Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico)** € 7,00

*(tomato sauce, mozzarella and basil)*

*(Tomatensosse, Mozzarella u. Basilikum)*

**Quattro Formaggi (bianca o rossa, mozzarella, gorgonzola, emmental e grana)** € 8,00

*(four cheeses, with or without tomato sauce)*

*(Vier Käsesorten mit oder ohne Tomatensosse)*

**Napoli (pomodoro, mozzarella e acciughe)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella and anchovies)*

*(Tomatensosse, Mozzarella u. Sardellen)*

**'Nduja (pomodoro, mozzarella e salame piccante locale)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella and local spicy spreadable salami)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, <'Nduja>Typische scharfe Salami)*

**Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto e olive)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham and olives)*

*(Tomatens., Mozz., Artischocken, Pilze, Schinken, Oliven)*

**Contadina (pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella, eggplants and zucchini)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Auberginen, Zucchini)*

**Tonno e Cipolla di Tropea (bianca o rossa)** € 8,00

*(tuna and onions, with or without tomato sauce)*

*(Thunfisch, Zwiebel mit oder ohne Tomatensosse)*

**Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi e funghi)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella, artichokes and mushrooms)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Artischocken u. Pilze)*

**Pizza Bologna (mozzarella, mortadella e granella di pistacchi)** € 8,00

*(mozzarella, mortadella and Pistacchio)*

*(Mozzarella, Mortadella und Pistacchio)*

**San Daniele (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo)** € 9,00

*(tomato sauce, mozzarella and raw ham)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Roher Schinken)*

**Würstel (pomodoro, mozzarella e würstel)** € 8,00

*(tomato sauce, mozzarella and frankfurter)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, und Würstchen)*

**Eden (pancetta, salame piccante e 'nduja)** € 8,00

*(bacon, spicy salami and local spicy spreadable salami)*

*(Speck, scharfe Salami, <'Nduja>Typische scharfe Salami)*

**Calzone fritto/al forno (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)** € 8,00

*Calzone stuffed with tomat., mozz., ham (fried or baked)*

*Calzone mit Tomatens., Mozzarella, Schinken (frittiert oder gebacken)*

**Rucola e Grana (pomodoro, mozzarella, rucola e scaglie di grana)** € 9,00

*(tomato sauce, mozzarella, rocket salad and type of parmesan)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Rauke, Parmesankäse)*

**Frutti di Mare (pomodoro, mozzarella e frutti di mare)** € 9,00

*(tomato sauce, mozzarella and seafood)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Meeresfrüchten)*

**Tropeana (pomodoro, mozzarella, 'nduja di Spilinga e cipolla di Tropea)** € 9,00

*(tomato sauce, mozzarella, 'nduja from Spilinga and Tropea onion)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, 'Nduja von Spilinga und Tropea Zwiebeln)*

**Amatriciana (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e peperoncino piccante)** € 9,00

*(tomato sauce, mozzarella, bacon, onion and chili pepper)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Bakon, Zwiebeln und Chili)*

**Sfiziosa (mozzarella, formaggio spalmabile, gorgonzola e miele)** € 8,00

*(mozzarella, cheese cream, gorgonzola and honey)*

*(Mozzarella, Käsecreme, Gorgonzola und Honig)*

**Leggera (mozzarella, pomodorini, mais e rucola)** € 8,00

*(mozzarella, cherry tomatoes, mais and rocket)*

*(Mozzarella, Kirschtomaten, Mais und Rauke)*

**Calabrese (pomodoro, mozzarella, pancetta, 'nduja e pecorino)** € 8,00

*(Tomato sauce, mozzarella, bacon, 'nduja and pecorino cheese)*

*(Tomatensosse, Mozzarella, Bakon, 'Nduja und Pecorino Käse)*

**Estiva (pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana)** € 9,00

*(Cherry tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket and Parmisan cheese)*

*(Kirschtomaten, Mozzarella, Bresaola, Rauke und Parmisan Käse)*

**Supplemento pizza senza glutine (su ordinazione)** € 2,00

*Gluten-free pizza supplement (on request)*

*Glutenfreie Pizza Zuschlag (auf Bestellung)*

**Servizio** € 2,00

*Service (per pers.)*

*(per pers.)*

*(per pers.)*

*(per pers.)*

*(per pers.)*

*(per pers.)*