



ENTRA IN CONTATTO CON *La* TRADIZIONE...

CONNECT WITH TRADITION...





Passione per la buona cucina

Gentile Ospite,

al Popilia il piacere della tavola nasce dal tempo, dalla cura e dalla qualità delle materie prime.

Ogni piatto viene preparato con attenzione, nel rispetto degli ingredienti e dell'equilibrio dei sapori. Per questo, l'attesa diventa parte dell'esperienza: un gesto di cura dedicato al gusto di una buona cucina.

La nostra proposta si ispira alla tradizione calabrese, reinterpretata con sensibilità contemporanea. Ingredienti selezionati, prodotti del territorio e stagionalità guidano una cucina autentica, elegante e profondamente mediterranea.

Nel periodo estivo, parte della frutta servita proviene dal frutteto Popilia. Il tonno Callipo, simbolo di una cultura della qualità lunga oltre cent'anni, arricchisce il menù con piatti capaci di raccontare il legame con il mare e con la nostra storia.

Una selezione di vini regionali completa il percorso gastronomico, accompagnando ogni portata con equilibrio e armonia. Il nostro staff sarà lieto di guidarla nella scelta, per farle vivere un'autentica esperienza di gusto.

Passionate about good food

Dear guest,

At Popilia, the pleasure of dining begins with time, care and the quality of carefully selected ingredients.

Each dish is prepared with attention, respecting the nature of every ingredient and the balance of flavours. For this reason, waiting becomes part of the experience: a gesture of care dedicated to the pleasure of good cuisine.

Our gastronomic proposal is inspired by Calabrian tradition, reinterpreted with contemporary sensitivity. Selected ingredients, local products and seasonality guide an authentic, elegant and deeply Mediterranean cuisine.

During the summer season, part of the fruit served comes from the Popilia orchard. Callipo tuna, a symbol of a culture of quality that has lasted for over a century, enriches our menu with dishes that express the bond between the sea, our land and our history.

A curated selection of regional wines completes the dining experience, accompanying each course with balance and harmony. Our staff will be pleased to guide you through your choice, so that you may enjoy an authentic and memorable experience of taste.

Antipasti Starters

Polpo* in doppia cottura su vellutata di carote arrosto e amaretto# Twice-cooked octopus over roasted carrot velvet cream and amaretto crumbs	20 €
Pepite di pesce spada* al panko e sesamo nero su vellutata di scarola Panko and Black Sesame Swordfish Bites Served on a smooth escarole cream	18 €
Insalata di stocco tiepido con pomodorini secchi, olive di tauro e cipolla appassita in agrodolce# Warm stockfish salad with sun-dried tomatoes, Tauro olives, and sweet-and-sour wilted onions	20 €
Dipinto del Pescatore: Polpo* in doppia cottura. Pepite di pesce spada* al panko e sesamo nero. Insalata di stocco tiepido alla calabrese# Fisherman's Fantasy: Twice-cooked octopus. panko and black sesame-cruste swordfish bites. warm Calabrian-style stockfish salad	24 €
Bombetta di spilinga con fonduta di caciocavallo Dop e cuore di 'nduja Spilinga bombetta stuffed with a molten 'nduja center, served over PDO caciocavallo fondue	16 €
Selezione Rustica: Crostino con fior di lardo Madeo. Salame di cinghiale. Cuor di prosciutto crudo Madeo. Ricottina tiepida. Caciocavallo con composta di fichi Popilia# Rustic Selection: Crostino with Madeo lard. Wild boar salami. Madeo cured ham. Warm fresh ricotta. caciocavallo cheese served with Popilia fig compote	16 €

Primi Piatti
First Courses

Riso acquerello all'astice*, con crema di zucca Violina e mandarino# Acquerello risotto with lobster, Violina pumpkin cream, and mandarin orange	22 €
Tagliatelle in guazzetto di rana pescatrice* e funghi porcini con crumble al prezzemolo# Tagliatelle with monkfish ragout and porcini mushrooms, topped with a parsley crumble	20 €
Cavatelli freschi con ombrina*, broccolo calabrese e salsa di nocciole di cardinale# Fresh cavatelli with croaker, Calabrian broccoli, and Cardinale hazelnut sauce	18 €
Mafalda trafilata al bronzo con ragù bianco di coniglio, pecorino e tartufo nero# Bronze-die extruded mafalda pasta with white rabbit ragout, pecorino cheese, and black truffle	18 €
Zuppa di fagioli bianchi nostrani con cime di rapa e guanciale croccante# Local white bean soup with turnip greens and crispy guanciale	14 €

Secondi Piatti

Main Courses

Tre modi di interpretare il tonno rosso* : in crosta di pistacchio con cipolla rossa in agrodolce, al sesamo con maionese alla soia e in tagliata su brunoise di verdure e tocchetti di pomodoro# Three ways to enjoy red tuna : Pistachio-cruste with sweet and sour red onion, Sesame-cruste with soy mayonnaise, Sliced tuna steak over sautéed vegetables and diced tomatoes	24 €
Bocconcini di baccalà* croccanti su crema di cipolla rossa di Tropea al latte e timo Crispy salt cod on creamy Tropea red onion sauce with milk and thyme	22 €
Ricciola* al burro chiarificato agli agrumi con porro rosolato e crumble di ceci# Amberjack in citrus clarified butter with sautéed leeks and chickpea crumble	20 €
Suino nero al lardo di colonnata, in salsa alla birra rossa e agretti salati# Black pork with Colonnata lard, red beer sauce, and sautéed agretti	18 €
Costata di scottona e patate dorate di San Giovanni in fiore# Heifer rib-eye steak with golden San Giovanni in Fiore potatoes	6 € / 100gr
Tagliata di Picanha di manzo con riduzione al Gaglioppo e grana in scaglie# Beef picanha tagliata with Gaglioppo reduction and Grana flakes	20 €

Contorni
Sides

Patate nostrane alle erbe di montagna# 6 €
Local potatoes with mountain herbs

Cicoriette* all'aglio nero con alici Callipo piccanti# 6 €
Chicory greens with black garlic and spicy Callipo anchovies

Crudit  di verdure, miele, pere e noci nostrane# 6 €
Vegetable crudités served with honey, pear slices, and local walnuts

Spicchi di patate* dorate con buccia# 5 €
Golden skin-on potato wedges

Menù Vegano
Vegan Menu

Polpette di ceci e spinaci al panko e maionese di soia all'erbetta cipollina <i>Panko-crusted chickpea and spinach croquettes with chive soy mayonnaise</i>	16 €
Le tagliatelle ai funghi porcini e crumble al prezzemolo# <i>Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and parsley crumble</i>	14 €
Burger di zucca e patate* al pistacchio con cipolla in agrodolce# <i>Pistachio-crusted pumpkin and potato patty with sweet and sour onion</i>	16 €
Crudit� di verdure, miele, pere e noci nostrane# <i>Vegetable crudités served with honey, pear slices, and local walnuts</i>	6 €
Cicoriette* all'aglio nero# <i>Chicory greens with black garlic</i>	6 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);
- b) wheat-based maltodextrins (1);
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat (1);
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate and natural D-alpha tocopherol succinate derived from soybeans;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybeans;
- d) plant stanol esters produced from vegetable oil sterols derived from soybeans.

7. Milk and products thereof, including lactose, except:

- a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂, to be calculated for products as offered ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

(1) And products thereof, insofar as the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.