





## SNACK

12:00-18:00

I FREDDI / COLDS

CLASSICO 2.0

**Roselline di crudo e melone con gocce di miele  
e crema di pecorino del monte Poro**

Raw ham and melon roses with honey drops  
and pecorino del monte poro cream

(allergeni / allergens 7)

**€ 12**

MEDITERRANEO

MEDITERRANEAN

**Scrigno di bufala con pepite di pomodorini gialli e rossi**

Bufala mozzarella casket with yellow and red cherry tomato nuggets

(allergeni / allergens 7-8)

**€ 12**

LE PINSE

SPILINGOTA

**Salsa di pomodoro, mozzarella, nduja e pomodori secchi**

Tomato sauce, mozzarella, nduja and dried tomatoes

(allergeni / allergens 1-7)

**€ 12**

RUSTICHELLA

**Crema di olive, filetti di alici marinate e cipolla caramellata**

Olive cream, marinated anchovy fillets and caramelized onion

(allergeni / allergens 1-8-12)

**€ 16**

PASTORELLA SHEPHERDESS

**Datterino giallo, ricotta e polvere di olive nere**

Yellow datterino, ricotta and black olive powder

(allergeni / allergens 1-4-7-8)

**€ 12**

FOCACCIOSA

**Crudaiola di pomodorini, prosciutto crudo e gocce di pesto di basilico**

Crudaiola of cherry tomatoes, raw ham and drops of basil pesto

(allergeni / allergens 1-8)

**€ 15**

## I SANDWICH

### CHEESEBURGER CALABRESE CALABRIAN CHEESEBURGER

**Hamburger, cipolla caramellata, scamorza, pomodori secchi,  
riccia e maionese al basilico**

Hamburger, caramelized onion, scamorza, dried tomatoes,  
curly endive and basil mayonnaise  
(allergeni / allergens 1-3-7-12)

**€ 16**

### MILLEFOGLIE DELL'ORTO

MILLEFOGLIE FROM THE GARDEN

**Pane azimo, verdure grigliate, pomodoro e cipolla rossa**

Unleavened bread, grilled vegetables, tomato and red onion  
(allergeni / allergens 1)

**€ 10**

**\*tutti i sandwich saranno accompagnati con patate rustiche**

**\*all sandwiches will be accompanied with rustic potatoes**

**APERITIVO STRUTTURATO**  
STRUCTURED APERITIF

18:00-21:00

## IL TAGLIERE MEDITERRANEAN

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

**Pecorino al bergamotto, bruschetta con Caciocavallo della Sila, ricottina fresca, formaggio al peperoncino serviti con le nostre mostarde, soppresata del Poro, capicollo magro, bruschetta con 'nduja di Spilinga e prosciutto di suino nero dell'Aspromonte**

Bergamot Pecorino, bruschetta with Caciocavallo della Sila, Fresh Ricottina, chilli cheese served with our mustards, soppresata del Poro, lean Capicollo, bruschetta with 'nduja di Spilinga and Aspromonte black pig ham  
(allergeni / allergens 1-9-10-12)

**€ 18**

## LA DISPENSA MEDITERRANEAN

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

**Sottoli (pomodori, melanzane, cipolline e funghi) peperoni arrosto, olive schiacciate, giardiniera calabrese, carciofi all'agro, tris di bruschette con pesto calabrese (crema di olive nere e cipolla caramellata)**

Sottoli (tomatoes, aubergines, spring onions and mushrooms) roasted peppers, crushed olives, giardiniera calabrese, artichokes in sour sauce, trio of bruschetta with Calabrian pesto (black olive cream and caramelized onion)  
(allergeni / allergens 1-8-9-12)

**€ 15**

## LE PIGNATE BITES

**Assortimento a piccoli morsi, di prelibatezze dello chef**  
Assortment of small bites, of the chef's delicacies

**€ 10 / p.p.**

LE PINSE

SPILINGOTA

**Salsa di pomodoro, mozzarella, nduja e pomodori secchi**

Tomato sauce, mozzarella, nduja and dried tomatoes

(allergeni / allergens 1-7)

**€ 12**

RUSTICHELLA

**Crema di olive, filetti di alici marinate e cipolla caramellata**

Olive cream, marinated anchovy fillets and caramelized onion

(allergeni / allergens 1-8-12)

**€ 16**

PASTORELLA SHEPHERDESS

**Datterino giallo, ricotta e polvere di olive nere**

Yellow datterino, ricotta and black olive powder

(allergeni / allergens 1-4-7-8)

**€ 12**

FOCACCIOSA

**Crudaiola di pomodorini, prosciutto crudo e gocce di pesto di basilico**

Crudaiola of cherry tomatoes, raw ham and drops of basil pesto

(allergeni / allergens 1-8)

**€ 15**

## LISTA ALLERGENI / ALLERGENS

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 17 del Reg. UE 1169/2011, preghiamo I nostri gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

The dishes may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens according to the new regulations REG CE 1169/11, guests with food intolerances or allergies are pleased to inform us. Our dining room staff is available to explain the daily specials and advise you on the best local wine pairings.

- 1 Glutine e derivati
- 1 Cereals containing gluten and products thereof
- 2 Crostacei e derivati
- 2 Crustaceans and products thereof
- 3 Uova e derivati
- 3 Eggs and products thereof
- 4 Pesce e derivati
- 4 Fish and products thereof
- 5 Arachidi e derivati
- 5 Peanuts and products thereof
- 6 Soia e derivati
- 6 Soybeans and products thereof
- 7 Latte e derivati
- 7 Milk and products thereof (including lactose)
- 8 Frutta con guscio e derivati
- 8 Nuts and products thereof
- 9 Sedano e derivati
- 9 Celery and products thereof
- 10 Senape e derivati
- 10 Mustard and products thereof
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 11 Sesame seeds and products thereof
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupini e derivati
- 13 Lupin and products thereof
- 14 Molluschi e derivati
- 14 Molluscs and products thereof

## BAR LIST

## SPRITZ SELECTION

Aperol Spritz  
Campari Spritz  
Limoncello Spritz  
Bergamotto Spritz  
Spritz Hugo

€10

## I NOSTRI "CLASSICI" / OUR CLASSICS

Americano  
Cuba Libre

€ 10

Daiquiri  
Caipiroska  
Caipirinha  
Margarita  
Moscow Mule  
Espresso Martini

€ 11

Long Island Iced Tea  
Mojito

€ 12

## ALCOOL FREE

### Virgin Mojito

Virgin Midori (estratto di melone di stagione e limonata)

Shirley Temple (granatina e ginger ale)

Fruits Cocktail (a base di frutta fresca di stagione)

Gin Tonic 0%

€ 8

## I NOSTRI "SIGNATURE" / OUR "SIGNATURES"

### Negroni calabrese Femminile

(Gin Arocha al pompelmo rosa, Madame Milù,

Vermouth Giacobбини)

### Negroni Calabrese Maschile

(Gin Gil, Bitter Roger, Vermouth Giacobбини)

### El mar

(Rum, Italicus Bergamoto, Succo di Lime, Sciroppo di Aga-

ve, Spremuta di Arancia, Marmellata di bergamoto)

### Tijuana Capo Vaticano Express

(Tequila 100% agave, Italicus Bergamoto, Lime, Triple Sec)

### Baia del Sole Gin Fizz

(Emporia Gin, Succo di Limone, Zucchero, Clemi)

### Bergamoto Martini

(Ginberg, Vermuth al peperoncino, Italicus Bergamoto)

€ 14

## ACQUA & CAFFÈ / WATER AND COFFEE

### Acqua Microfiltrata 75cl

Still/sparkling Microfiltered Water 75cl

€ 2

### Acqua Calabria 75cl

Still/sparkling Calabrian Water 75cl

€ 3,5

### Acqua R-Pet 0,5 / 1lt

R-Pet Water 75cl

€ 2/3

### Espresso

€ 1,5

### Decaffeinato Decaffeinated, Ginseng

€ 2

### Doppio espresso Double espresso, Caffè Americano

American coffee, Caffè d'Orzo Barley coffee

Cappuccino, Latte Macchiato, Cioccolata Chocolate

€ 3

### Caffè Shakerato, Mousse al Caffè

€ 5

## TEA TIME

Selezione di Tè e Tisane Artigianali serviti con biscotti  
al burro Home Made

Selection of artisanal teas and herbal teas served  
with home-made butter biscuits

€ 5

## SUCCHI, CENTRIFUGHE & SPREMUTE / JUICES, CENTRIFUGES & SQUEEZED JUICES

Succhi Bio di Calabria (Ace, Pera, Melograno, Pesca,  
Annona e Kiwi Giallo)

Organic Calabrian Juices (Ace, Pear, Pomegranate, Peach,  
Custard apple and Yellow Kiwi)

€ 5

Benessere, Centrifuga a base di frutta fresca di stagione  
Wellbeing, Centrifuge made with fresh seasonal fruit

€ 6

Arcobaleno di Calabria (Centrifuga a base di frutta e ver-  
dura di stagione)

Rainbow of Calabria, Centrifuge made with seasonal fruit  
and vegetables 7

€ 7

Spremuta di Agrumi Calabresi di stagione  
Seasonal Calabrian citrus juice

€ 5

## SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zero, Estathè Pesca/Limone  
Estathè Peach/Lemon  
€ 4

## SOFT DRINK DI CALABRIA

Clemì, aranciata di clementine di Calabria  
Clemì, Calabrian Clementine Orangeade  
€ 4  
Bergotto, Bergotto Red  
€ 5  
Gassosa al Caffè Caffè soda / Chinotto  
/ Limonata Lemonade / Gassosa Soda  
€ 4

## OKTOBERFEST

Nastro Azzurro alla Spina 0,2/ 0,4  
€ 4,5 / 6,5

Nastro Azzurro 0,33  
€ 5

Corona 0,35

€ 6

Birra Gluten Free

Gluten Free Beer

€ 5

Birra Alcool Free

Alcohol Free Beer

€ 5

## BIRRE ARTIGIANALI DI CALABRIA

Omega Blanche 5,2 %

(Blanche, Opalescente Opalescent)

Birrificio Magna Grecia 33cl

€ 6

Theta 4,6 %

(Golden Ale, Bionda Blonde)

Birrificio Magna Grecia 33cl

€ 6

Arricriati 5,2 %

(Amber Ale, Rossa Red)

Toraldo 33cl

€ 8

Cunegonda 5%  
(Pale Ale, Ambrata Amber)  
Birrificio Cunegonda 33cl  
**€ 7**

Hera 5,6 %  
(Golden Ale, Bionda Blonde)  
Birrificio Gaudium  
**€ 7**

Symphony 7,6%  
(Belgian Dark Strong Ale, Rossa Red)  
Birrificio Gaudium  
**€ 8**

## WINE LIST

**Bollicina R01** Cantine Russo e Longo  
**€ 7 / 28**

**Terre di Apollo bianco**  
Antichi Vigneti Sculco (Greco Bianco)  
**€ 7 / 24**

**Contessa Emburga Bianco** Cantine Lento (Chardonnay)  
**€ 7 / 26**

**Rosaspina Rosato** Cantine Spadafora (Greco Nero)  
**€ 7 / 25**

**Terre di Apollo rosato** Antichi Vigneti Sculco (Gaglioppo)  
**€ 7 / 24**

**Settechiese rosso** Serracavallo (Maglioppo, Cabernet Sauvignon)  
**€ 8 / 28**

**Terre di Apollo rosso** Antichi Vigneti Sculco (Gaglioppo)  
**€ 7 / 24**

## APERITIVI

Crodino  
Campari soda  
Rosso Silano  
€ 5

## GINTONERIA CALABRESE

Emporia Gin  
Gin Gil  
Ginberg  
Codex 01  
Gin Arocha al Pompelmo Rosa  
€ 8

## LE TONICHE

Tonica Classic / Indian / Mediterranean / Bergamotto  
€ 4

## VODKA

Vodka Belvedere  
Vodka Greygoose  
€ 8

## RUM, WHISKEY & BRANDY

Cognac Martell XO

€ 5

Jack Daniel

€ 7

Don Papa

€ 8

Diplomatico

Bulleit Bourbon

Talisker

€ 9

Zacapa 23 Anos

Bowmore 12 yr

€ 10

## LE GRAPPE

"Unica" Grappa Barrique di Calabria, Caffo

"Unica" Grappa Bianca di Calabria, Caffo

Grappa alla Liquirizia di Calabria, Avolicino

Grappa al Peperoncino di Calabria, Avolicino

€ 6

Jachello, Grappa Barrique di Calabria, Russo & Longo

€ 7

BOTANICHE DI CALABRIA, I NOSTRI AMARI  
/ BOTANICALS OF CALABRIA, OUR AMARO

Amaro del Capo / Cardus

€ 5

Amaro del Capo al Peperoncino "Red Hot Edition"

/ Amaro Silano /Kaciuto

€ 6

Frack, Vecchio Magazzino Doganale / Jefferson, Vecchio  
Magazzino Doganale / Rupes / Sea Amaro,MZero

€ 7

LIQUORI / LIQUEURS

Sambuca / Finocchietto / Liquirizia / Limoncello

€ 6

Madame Milù, Vecchio Magazzino Doganale

€ 7

DA MEDITAZIONE / FOR MEDITATION

VINI DOLCI CALABRESI (4CL) / SWEET CALABRIAN WINES (4CL)

Zibibbo di Pizzo, Cantine Benvenuto

Moscato Passito di Saracena, Cantine Viola

€ 8

Greco di Bianco, Ceratti

€ 6



