



LUNCH
“LE PIGNATE”

ANTIPASTI / APPETIZERS

OCTOPUS'S GARDEN

**Insalatina tiepida di polipo prezzemolato, patate dorate,
rondelle di pomodorini e olive**

Warm salad of parsley octopus, golden potatoes,
cherry tomato slices and olives
(allergeni / allergens 4-12-13)

€ 16

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 Monte Poro pecorino cream
(allergeni / allergens 7)

€ 12

MEDITERRANEO

Scrigno di bufala con pepite di pomodorini gialli e rossi

Buffalo casket with yellow and red cherry tomato nuggets
(allergeni / allergens 7-8)

€ 12

PRIMI / FIRST COURSES

SAPORE DI MARE TASTE OF THE SEA

Linguine alle vongole veraci al profumo di limone
con petali di pomodorino giallo

Linguine with clams, lemon flavour and yellow cherry tomato petals
(allergeni / allergens 1-4-12-13)

€ 18

MADE IN ITALY

MADE IN ITALY

Spaghettoni ai tre pomodori (Belmonte, Cramara e cuore di bue)

Spaghetti with clams, pachino cherry tomatoes and lemon zest

Spaghettoni with three tomatoes (Belmonte, Cramara and ox heart)

(allergeni / allergens 1-9)

€ 13

SECONDI / SECOND COURSES

GLADIUS GLADIUS

Medaglione di spada alla griglia e tris di verdure croccanti alla salvia

Grilled swordfish medallion and trio of crunchy vegetables with sage

(allergeni / allergens 4-9)

€ 20

SFIZIOSO TASTY

Straccetti di manzo scottati con rucola e pomodorini,
petali di caciocavallo ed emulsione di aceto balsamico

Seared beef strips with rocket and cherry tomatoes, caciocavallo petals
and balsamic vinegar emulsion

(allergeni / allergens 7-10-12)

€ 24

INSALATONE / BIG SALADS

BAIA DEL SOLE BAY OF THE SUN

**Insalata verde ,olive infornate, pomodori capperi ,tonno sott'olio,
pane tostato**

Green salad, baked olives, tomatoes, capers, tuna in oil, toasted bread
(allergeni / allergens 1-4)

€14

TROPEANA TROPEA

**Pomodori, cetrioli, cipolla rossa ,olive schiacciate, capperi,
pane tostato, origano**

Tomatoes, cucumbers, red onion, crushed olives, capers,
toasted bread, oregano
(allergeni / allergens 1-12)

€ 13

CONTADINA FARMER

Riso integrale, pomodorini, mozzarella fior latte e verdure grigliate

Brown rice, cherry tomatoes, mozzarella fior latte and grilled vegetables
(allergeni / allergens 7-8)

€ 12

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

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

CLUB SANDWICH

Petto di pollo, maionese alla cipolla, lattuga, pancetta
e uovo all'occhio di bue

Chicken breast, onion mayonnaise, lettuce, bacon and fried egg
(allergeni / allergens 1-3-10)

€ 12

RISCOVERTA MILLEFOGLIE DELL'ORTO

REDISCOVERED 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

DESSERT HOME MADE / HOME MADE DESSERT

TIRAMISÙ

(allergeni / allergens 1-3-7)

€ 7

MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA

LIQUORICE MOUSSE

(allergeni / allergens 7)

€ 6

SEMIFREDDO AL LIMONE

LEMON SEMIFREDDO

(allergeni / allergens 3)

€ 5

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

€ 6

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

FRESH FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

€ 7

LISTA ALLERGENI / ALLERGENS

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II 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

ACQUA

Acqua Microfiltrata 75cl

Still/sparkling Microfiltered Water 75cl

€ 2

Acqua Calabria 75cl

Still/sparkling Calabrian Water 75cl

€ 3,5

SOFT DRINK

Coca Cola

Coca Cola Zero

Estathè Pesca/Limone

€ 4

SOFT DRINK DI CALABRIA

Bergotto, Bergotto Red

€ 5

Clemì aranciata di clementine di Calabria

Gassosa al Caffè

Chinotto

Limonata

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

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)

€ 6 / 28

Terre di Apollo rosso Antichi Vigneti Sculco (Gaglioppo)

€ 7 / 24

