



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

Cubotti di tonno rosso in crosta di erbe aromatiche  
con gazpacho di peperoni e cipolla rossa caramellata



Red tuna cubes in a herb crust with pepper gazpacho and  
caramelized red onion

Rote Thunfischwürfel in einer Kräuterkruste mit Pfeffer-Gazpacho  
und karamellisierten roten Zwiebeln

4-12

16 €

Controfiletto di suino in salsa tonnata con frutti di capperi  
su letto di cappuccio marinato



Pork sirloin in tuna sauce with caper berries on a bed of marinated  
cabbage

Schweinelende in Thunfischsauce mit Kapernbeeren auf  
mariniertem Kohlbett

3-4-9-10-12

15 €

Carpaccio di zucchine con filetti di pomodoro e croccante  
agli agrumi



Courgette carpaccio with tomato fillets and citrus crunch

Zucchini-Carpaccio mit Tomatenfilets und Zitrus-Crunch

12

10 €

Crema di zucca arrosto con funghi porcini scottati al profumo di timo



Roasted pumpkin cream with sautéed porcini mushrooms and thyme

Geröstete Kürbiscreme mit sautierten Steinpilzen und Thymian

9

12 €

Risotto alla liquirizia con crudo di gambero e polvere di limone



Liquorice risotto with raw prawns and lemon powder

Lakritzrisotto mit rohen Garnelen und Zitronenpulver

4-7-9-12

20 €

Spaghetti alla carbonara con guancia di maialino di Calabria e crema di pecorino del Poro

Spaghetti carbonara with Calabrian pork cheek and Poro pecorino cream

Spaghetti alla Carbonara mit kalabrischer Schweinebacke und Pecorino del Poro-Creme

1-3-7

15 €

Filetto di ombrina scottato su vellutata di fagioli bianchi di Caria e cipollotto di Tropea brasato



Seared sea bass fillet on a cream of Caria white beans and braised Tropea spring onion

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einer Creme aus weißen Bohnen aus Caria und geschmorten Frühlingszwiebeln aus Tropea

4-9

18 €

Guancette di manzo stufate al profumo di cannella e rosso di Cirò con medaglioni di polenta al rosmarino



Beef cheeks stewed with cinnamon and Cirò red wine with rosemary polenta medallions

Mit Zimt und Cirò-Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Rosmarin-Polenta-Medaillons

9-10-12

17 €

Melanzana violetta alla brace, sabbiata e dorata, accompagnata da concassè di pomodori al basilico



Grilled purple aubergine, sandblasted and golden, accompanied by concassé tomatoes with basil

Gegrillte violette Aubergine, sandgestrahlt und goldbraun gebraten, dazu Concassé-Tomaten mit Basilikum

1-3-7

13 €

Babà con crema al bergamotto



Baba with bergamot cream

Baba mit Bergamottencreme

1-3-7

5 €

Cannolo siciliano scomposto con pepite croccanti di pistacchio



Sicilian cannoli with sheep ricotta  
Sicilian cannolo deconstructed  
with crunchy pistachio nuggets

Dekonstruiertes sizilianisches Cannolo mit knusprigen  
Pistazienstückchen

1-3-7-8

6 €

Mousse al cioccolato



Chocolate mousse

Schokoladenmousse

7

6 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

### **1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

### **5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

### **8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

### **9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE**



BAIA DEL SOLE



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

La nostra pepata di cozze con crostone di pane all'aglio



Our peppered mussels with garlic bread crouton

Unsere Pfeffermuscheln mit Knoblauchbrotroutons

1-13

14 €

Tartare di manzo con zeste di tuorlo marinato e gocce di maionese ai capperi affogata con fonduta di caciocavallo



Beef tartare with marinated egg yolk zest and drops of caper mayonnaise drowned in caciocavallo fondue

Rindertatar mit marinierter Eigelbschale und Kapernmayonnaisetropfen, ertränkt in Caciocavallo-Fondue

3-7

18 €

Rose di cavolfiore arrosto con crema di mandorle aromatizzata all'erba cipollina



Roasted Cauliflower Roses with Chive Flavored Almond Cream

Geröstete Blumenkohlrosen mit Schnittlauch-Mandelcreme

8

12 €

Zuppa di verdure della nonna



Grandma's vegetable soup

Omas Gemüsesuppe

9

12 €

Paccheri mantecati con cozze, crema di patate affumicate  
e pomodorini marinati all'aglio



Paccheri with mussels, cream of smoked potatoes and garlic  
marinated cherry tomatoe

Paccheri mit Muscheln, Creme aus geräucherten Kartoffeln und in  
Knoblauch marinierten Kirschtomaten

1-12-13

15 €

Spaghettone al ragù di cortile e profumo di finocchietto selvatico



Spaghettone with farmyard ragù and wild fennel aroma

Spaghettone mit Bauernragout und wildem Fenchelaroma

1-9-12

16 €

Coppo di calamari, gamberetti e alici  
con cespuglio di cipolla croccante



Calamari, shrimp and anchovies with crispy onion bush

Calamari, Garnelen und Sardellen mit knusprigem Zwiebelbusch

1-2-3-4-13

20 €

Pancetta glassata con la sua crosta croccante  
e caponatina spadellata all'olio d'oliva



Glazed bacon with its crispy crust and caponata sautéed in olive oil

Glasierter Speck mit knuspriger Kruste und in Olivenöl sautierter  
Caponata

6-9-10-12

16 €

Pasticcio di zucca e bieta in crosta di lenticchie



Pumpkin and chard pie in lentil crust

Kürbis-Mangold-Kuchen in Linsenkruste

11

12 €

Tiramisù dello chef



Chef's Tiramisu

Tiramisu des Küchenchefs

1-3-7

5 €

Tartelletta con crema pasticcera e frutta fresca



Tartlet with custard and fresh fruit

Törtchen mit Vanillesauce und frischem Obst

1-3-7

6 €

Panna cotta alla liquirizia di Calabria



Calabrian licorice panna cotta

Panna Cotta aus kalabischem Lakritz

3-7

6 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

**1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

**5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

**8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE**



BAIA DEL SOLE



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

Insalatina di mare con verdure croccanti



Seafood salad with crunchy vegetables

Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

2-9-12-13

19 €

Peperone nostrano ripieno con stufato di carne su specchio di pomodoro arrosto



Local pepper stuffed with meat stew on roasted tomato mirror

Mit Fleisch gefüllte Paprika aus der Region auf geröstetem Tomatenspiegel

1-3-7-9

15 €

Sformato tiepido di patate e zucchine accompagnato da cipolle, ravanelli in giardiniera e ciuffi di salsa verde



Warm potato and courgette flan accompanied by onions, pickled radishes and green sauce tufts

Warmer Kartoffel-Zucchini-Flan mit Zwiebeln, eingelegten Radieschen und grünen Soßentupfern

1-9-12

12 €

Zuppetta di cicerchie secche con dadolata  
di verdure del nostro orto



Dried chickpea soup with diced vegetables from our garden

Getrocknete Kichererbsensuppe mit gewürfeltem Gemüse aus  
unserem Garten

9

12 €

Fusilli al ferretto con polpa di tonnetti locali, crema di cipolla  
e croccante mollica al profumo di olive



Fusilli al ferretto with local tuna pulp, onion cream and crunchy  
breadcrumbs flavoured with olives

Fusilli al Ferretto mit Thunfischmark aus der Region, Zwiebelcreme  
und knusprigen Semmelbröseln, gewürzt mit Oliven

1-4-9-12

16 €

Risotto all'acqua di pomodoro, crumble di soppressata  
e crema di provola affumicata



Tomato water risotto, soppressata crumble and smoked provola  
cream

Tomaten-Wasser-Risotto, Soppressata-Crumble und geräucherte  
Provola-Creme

7-9-12

15 €

Calamaro ripieno con patate silane aromatizzate su pesto di zucchine e carote arrosto



Stuffed squid with flavoured Sila potatoes on courgette pesto and roasted carrots

Gefüllter Tintenfisch mit aromatisierten Sila-Kartoffeln auf Zucchini-Pesto und gerösteten Karotten

13

20 €

Costolette di agnello in crosta di pane e pomodori secchi con verza saltata al peperoncino, orlato con crema di porro



Lamb chops in bread crust and dried tomatoes with cabbage sautéed with chilli pepper, edged with leek cream

Lammkoteletts in Brotkruste und getrockneten Tomaten mit in Chili sautiertem Kohl, umrandet mit Lauchcreme

1-7-12

22 €

Millefoglie di patate con passatina di ceci su fondo di mozzarella vellutata al basilico



Potato millefeuille with chickpea puree on a base of mozzarella velvety with basil

Kartoffel-Millefeuille mit Kichererbsenpüree auf einem Mozzarellaboden samtig mit Basilikum

7

14 €

Crostata con cuore morbido al limone



Tart with soft lemon heart

Tarte mit weichem Zitronenherz

1-3-7

5 €

Creme caramel



Crème caramel

Crème Caramel

1-3-7

5 €

Semifreddo biscottato alla nocciola



Hazelnut biscuit semifreddo

Haselnusskeks-Semifreddo

1-7-8

6 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

**1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

**5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

**8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE**



BAIA DEL SOLE



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

Insalata di stocco alla cittanovese con rossa di tropea e olive nostranelle



Cittanovese style stockfish salad with Tropea red and local olives

Stockfischsalat nach cittanovesischer Art mit roten Oliven aus Tropea und Oliven aus der Region

4-9

16 €

Roselline di crudo con crema di pane e filetti di peperoni alla vaniglia



Raw rosettes with bread cream and vanilla pepper fillets

Rohe Rosetten mit Brotcreme und Vanillepaprikafillets

1

14 €

Millefoglie di pasta fillo con caprino, cipolla caramellata e crema di zucca



Filo pastry millefeuille with goat cheese, caramelized onion and pumpkin cream

Filoteig-Millefeuille mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Kürbiscreme

1-7-12

14 €

Pappa al pomodoro fresco, granella di olive nere  
e gocce di basilico



Fresh tomato soup, chopped black olives and basil drops

Frische Tomatensuppe, gehackte schwarze Oliven und  
Basilikumtropfen

1-9

12 €

Tagliolini con crema di peperoni e zenzero su vellutata  
di stoccafisso e mollica croccante



Tagliolini with pepper and ginger cream on stockfish cream and  
crispy breadcrumbs

Tagliolini mit Pfeffer-Ingwer-Creme auf Stockfischcreme und  
knusprigen Semmelbröseln

1-4-7

14 €

Maccheroni mantecati alla montanara con salsiccia, funghi porcini  
e zeste di ricotta salata



Macaroni creamed in the mountain style with sausage, porcini  
mushrooms and salted ricotta zest

Makkaroni nach Bergart mit Wurst, Steinpilzen und gesalzener  
Ricottaschale

1-7-9

16 €

Turbante di sgombro al verde di zucchini in doppia consistenza e pomodorini confit



Mackerel turban with green courgettes in double consistency and confit cherry tomatoes

Makrelenturban mit grünen Zucchini in doppelter Konsistenz und kandierte Kirschtomaten

4-8

18 €

Cosciotto di pollo CBT, caramellato e glassato al miele con patate nocciola



CBT chicken leg, caramelized and honey glazed with hazelnut potatoes

CBT Hähnchenkeule, karamellisiert und mit Honig glasiert mit Haselnusskartoffeln

12

14 €

Torta salata alle verdure, ricottina infornata e marmellata di peperoni



Vegetable pie, baked ricotta and pepper jam

Gemüsekekuchen, gebackener Ricotta und Paprikamarmelade

1-3-7-9

13 €

Cheesecake al limone



Lemon Cheesecake

Zitronenkäsekuchen

1-3-7

6 €

Cremoso al pistacchio



Creamy pistachio

Cremige Pistazie

1-7-8

7 €

Torta della nonna con gelato vaniglia



Grandma's cake with vanilla ice cream

Omas Kuchen mit Vanilleeis

1-3-5-6-7-8

6 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

**1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

**5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

**8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE



BAIA DEL SOLE



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

Alici marinate a secco su cespuglieto di cavolo bianco al profumo di arancia e gel di cipolla rossa



Dry marinated anchovies on white cabbage bush with orange flavour and red onion gel

Trockenmarinierte Sardellen auf Weißkohlstrauch mit Orangenaroma und rotem Zwiebelgel

4-12

14 €

Tortino di patata velato di capocollo silano con cuore morbido e fonduta di pecorino



Potato cake veiled with silane capocollo with soft heart and pecorino fondue

Kartoffelkuchen mit Silan-Capocollo, weichem Kern und Pecorino-Fondue

1-3-7

15 €

Rotolini di zucchine farciti con funghi marinati e noci su estratto di pomodori secchi



Zucchini rolls stuffed with marinated mushrooms and walnuts on dried tomato extract

Zuchchiniröllchen gefüllt mit marinierten Champignons und Walnüssen auf getrocknetem Tomatenextrakt

8-12

14 €

Zuppetta di fagioli di Caria cotti nella pignata con salsa di peperone rosso e crostone di pane al rosmarino



Caria bean soup cooked in a pignata with red pepper sauce and rosemary bread crouton

Karische Bohnensuppe in einer Pignata mit roter Paprikasauce und Rosmarinbrotdcroutons

1-9

12 €

Spaghetti al nero con julienne di seppia, bottarga di muggine e profumo di limone



Spaghetti with black ink, cuttlefish julienne, mullet bottarga and lemon scent

Spaghetti mit schwarzer Tinte, Tintenfisch-Julienne, Meeräschen-Bottarga und Zitronenduft

1-4-12-13

18 €

Pacchero fresco al ragù bianco calabrese cotto nel Testo



Fresh Pacchero with Calabrese white ragù cooked in the Testo

Frischer Pacchero mit weißem Ragù aus Calabrese, gekocht im Testo

1-9-12

16 €

Filetto di trota scottato con salsa al pepe rosa e olio di erbetta  
cipollina con contorno di patate arrosto



Seared trout fillet with pink pepper sauce and chive oil with roasted  
potatoes

Gebratenes Forellenfilet mit rosa Pfeffersauce und Schnittlauchöl  
mit Bratkartoffeln

4-7-9-12

19 €

Filetto di maialino di Calabria al profumo di sottobosco in crosta  
di pane e adagiato su verza spadellata



Calabrian pork fillet with a hint of undergrowth in a bread crust and  
placed on sautéed cabbage

Kalabrisches Schweinefilet mit einem Hauch von Unterholz in einer  
Brotkruste und auf sautiertem Kohl

1-9-12

18 €

Rossa di Tropea ripiena ai profumi di Calabria



Tropea red stuffed with Calabrian flavours

Rote Tropea gefüllt mit kalabrischen Aromen

1-7

14 €

Profiterole al cioccolato



Chocolate Profiteroles

Schokoladen-Profiteroles

1-3-7-8

6 €

Crema di pesche e amaretti



Peach and amaretti cream

Pfirsich-Amaretti-Creme

1-3-5-6-7-8-11

7 €

Coppa di gelato con macedonia di stagione



Ice cream cup with seasonal fruit salad

Eisbecher mit saisonalem Obstsalat

1-3-5-6-7-8

7 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

**1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

**5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

**8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE**



BAIA DEL SOLE



Ogni portata di questo menù è un omaggio alla nostra terra. Con dedizione, selezioniamo le prelibatezze dell'enogastronomia locale, valorizzando il lavoro artigianale delle aziende agricole e degli allevatori della Calabria. Seguiamo il ritmo delle stagioni e degli ingredienti che la nostra regione ci offre, apportando piccole variazioni ai piatti per rispecchiare la generosità dei raccolti. Il nostro staff di sala è pronto ad offrirvi consigli e vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dei migliori vini regionali.

Each dish on this menu pays tribute to our land. With care, we select the delicacies of local gastronomy, prioritizing the artisanal work of agricultural companies and breeders in Calabria. We follow the rhythm of the seasons and the ingredients offered by our region, making small variations to the dishes to reflect the generosity of the harvests. Our staff is ready to offer you advice and accompany you on a journey of discovery of the best regional wines.

Jeder Gang auf dieser Speisekarte ist eine Hommage an unser Land. Mit Hingabe wählen wir die Köstlichkeiten lokaler Speisen und Weine aus, die handwerkliche Arbeit von Bauernhöfen und Züchtern aus Kalbrien aufwertend. Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und der Zutaten die unsere Region anbietet und die kleine Variationen der Gerichte und die Großzügigkeit der Ernten widerspiegeln. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, berät und begleitet Sie gerne auf der Entdeckungsreise zu den besten regionalen Weinen.

DINNER

Tentacolo di polpo in doppia cottura su crema di fave e fiocchi di burrata



Octopus tentacle cooked twice on broad bean cream and burrata flakes

Doppelt gegarte Oktopustentakel auf Saubohnencreme und Burrata-Flocken

7-13

16 €

Prosciutto di manzo marinato con gocce di mostarda, crema di zucca e zenzero



Marinated beef ham with mustard drops, pumpkin and ginger cream

Marinierter Rinderschinken mit Senftropfen, Kürbis-Ingwer-Creme

10-12

16 €

Rollè di zucchine, ricotta e lime su crema di yogurt e olio all'aneto



Zucchini, ricotta and lime roll on yogurt cream and dill oil

Zucchini-Ricotta-Limetten-Rolle auf Joghurtcreme und Dillöl

7

12 €

Tubetto di pasta di grano duro con lenticchie, elisir di pomodoro e profumo di erbe aromatiche



Tube of durum wheat pasta with lentils, tomato elixir and aromatic herb scent

Hartweizennudeln aus der Tube mit Linsen, Tomatenelixier und aromatischem Kräuterduft

1-9

12 €

Calamarata con ciuffi di calamari e pomodorini scamiciati su vellutata di piselli



Calamarata with tufts of calamari and peeled cherry tomatoes on pea cream

Calamarata mit Calamari-Büscheln und geschälten Kirschtomaten auf Erbsencreme

1-9-12-13

16 €

La lasagna della tradizione

Traditional lasagna

Traditionelle Lasagne

1-3-7-9-12

16 €

Rotolini di pesce spatola mollicati su crema di carote e porro, con caponatina di verdure in agrodolce

Crushed paddlefish rolls on a cream of carrots and leeks, with sweet and sour vegetable caponata

Zerdrückte Löffelstör-Röllchen auf einer Karotten-Lauch-Creme, dazu süß-saure Gemüse-Caponata

1-4-7-12

18 €

Medaglione di maialino alla lemongrass con salsa al vino rosso e patate alla lionese



Lemongrass pork medallion with red wine sauce and Lyonnaise potatoes

Zitronengras-Schweinemedallion mit Rotweinsauce und Lyonnaise-Kartoffeln

9-12

18 €

Parmigiana di zucchini ai formaggi di Calabria su vellutata di pomodorini arrosto



Courgette Parmigiana with Calabrian cheeses on a cream of roasted cherry tomatoes

Zucchini-Parmigiana mit kalabrischen Käsesorten auf einer Creme aus gerösteten Kirschtomaten

1-7

15 €

Saccottino di sfoglia con crema chantilly e frutta



Puff pastry bag with chantilly cream and fruit

Blätterteigbeutel mit Schlagsahne und Früchten

1-3-7-8

6 €

Torta con cuore di ricotta e gocce di cioccolata



Cake with ricotta heart and chocolate chips

Kuchen mit Ricotta-Herz und Schokoladenstückchen

1-3-7

6 €

Crema catalana al bergamotto



Bergamot Catalan Cream

Bergamotte-Katalanencreme

3-7

6 €

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Saisonales Obst

6 €

DESSERT

**1 Glutine e derivati**

1 Cereals containing gluten and products thereof

1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**2 Crostacei e derivati**

2 Crustaceans and products thereof

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**3 Uova e derivati**

3 Eggs and products thereof

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**4 Pesce e derivati**

4 Fish and products thereof

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

**5 Arachidi e derivati**

5 Peanuts and products thereof

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**6 Soia e derivati**

6 Soybeans and products thereof

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**7 Latte e derivati**

7 Milk and products thereof (including lactose)

7 Milch von Säugetieren und Milchprodukte (inkl. Laktose)

**8 Frutta con guscio e derivati**

8 Nuts and products thereof

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**9 Sedano e derivati**

9 Celery and products thereof

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**10 Senape e derivati**

10 Mustard and products thereof

10 Senf und daraus gewonnene erzeugnisse

**11 Semi di sesamo e derivati**

11 Sesame seeds and products thereof

11 Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

**12 Anidride solforosa e solfiti**

12 Sulphur dioxide and sulphites

12 Schwefeldioxid und sulfid

**13 Molluschi e derivati**

14 Molluscs and products thereof

14 Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

**14 Lupini e derivati**

13 Lupin and products thereof

13 Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

Piatti Regionali / Regional Dishes / Regionale Gerichte 

Vegano / Vegan / Vegan 

Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier 

Senza Glutine / Gluten Free / Glutenfrei 

Senza Lattosio / Lactose Free / Laktosefrei 

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE**



BAIA DEL SOLE