



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole's** restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.



LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Prosciutto di manzo marinato, con gocce di mostarda e crema di zucca e zenzero 14

Marinated beef ham, with drops of mustard fruit preserve and pumpkin and ginger cream
Marinierter Rinderschinken mit Senffrucht-Tupfen sowie Kürbis-Ingwer-Creme

🌿 🍷 (10-12)

Cubi di tonno in crosta di erbe aromatiche con gazpacho di peperoni e cipolla rossa caramellata 16

Tuna cubes in an aromatic herb crust with bell pepper gazpacho and caramelized red onion
Thunfischwürfel in einer Kruste aus aromatischen Kräutern mit Paprika-Gazpacho
und karamellisierter roter Zwiebel

* ❤️ 🌿 🍷 (4-9-10-12)

Tartare di pomodoro, mozzarella fiordilatte e crunch di tarallo 13

Tomato tartare, fiordilatte mozzarella and tarallo crunch
Tomatentatar, Fiordilatte-Mozzarella und Tarallo-Crunch

🌿 (1-7)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Mezze maniche con crema di piselli, guanciale di maialino e crema di pecorino 17

Mezze maniche with pea cream, pork guanciale and pecorino cream
Mezze maniche mit Erbsencreme, Schweine-Guanciale und Pecorino-creme
♥ (1-7)

Riso di Sibari al gambero rosso marinato agli agrumi e profumo di liquirizia 20

Sibari Rice with citrus-marinated red shrimp and a hint of licorice
Reis aus Sibari mit in Zitrusfrüchten marinierten roten Garnelen und einem Hauch von Lakritzl
*🌱🥚 (2-9-12)

Crema di zucca arrosto con funghi porcini scottati al timo 14

Roasted pumpkin cream with thyme-seared porcini mushrooms
Geröstete Kürbiscreme mit in Thymian angebratenen Steinpilzen
🌱🥚🌿 vegan (9)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

Cuoppo di calamari, gamberetti e alici con di cipolla croccante 20

Fried mixed seafood (squid, shrimp and anchovies) served with crispy onion
Cuoppo aus Tintenfisch, Garnelen und Sardellen mit knusprigem Zwiebelnest

🍴 (1-2-4-13)

Rollè di tacchino alla calabrese con patate all'origano selvatico 20

Calabrian-style turkey roulade with wild oregano potatoes
Kalabrische Putenroulade mit Kartoffeln und wildem Oregano

🍴 (7-8-9-12)

Rosa di cavolfiore arrosto all'olio chimichurri su hummus di ceci locali al rosmarino 14

Roasted cauliflower rose with chimichurri oil on local chickpea hummus with rosemary
Geröstete Blumenkohlrose mit Chimichurri-Öl auf lokalem Kichererbsen-Hummus mit Rosmarin

🍴  vegan



BAIA DEL SOLE

DESSERTS

Morbido di ricotta del Poro con composta di arance 7

Soft Poro ricotta dessert with orange compote
Weiches Dessert aus Ricotta del Poro mit Orangenkompott
🌿 (1-3-7)

Frutta di stagione 6

Seasonal fruit
Saisonales Obst

Frolla con crema alla vaniglia e cremoso al cioccolato 7

Shortcrust pastry with vanilla cream and chocolate crèmeux
Mürbeteig mit Vanillecreme und Schokoladen-Crèmeux
🌿 (1-3-7)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole's** restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.



LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Sauté di cozze con crostone di pane all'aglio 16

Sautéed mussels with garlic bread crouton
Sautierte Miesmuscheln mit Knoblauch-Brotcrouton
🍷 (1-12-13)

Tartare di manzo con zeste d'uovo marinato, maionese al tartufo e cialda di pecorino 17

Beef tartare with marinated egg zest, truffle mayonnaise and pecorino wafer
Rindertatar mit mariniertem Eigelb-Zest, Trüffelmayonnaise und Pecorino-Waffel
❤️ 🍷 🍷 (3-7-10)

Flan cremoso di zucchini e menta con fonduta di caciocavallo Silano 14

Creamy zucchini and mint flan with Silano caciocavallo fondue
Cremiger Zucchini-Minz-Flan mit Fonduta aus Silano-Caciocavallo
🍷 (1-3-7)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Zuppa di fagioli di Caria cotti nella pignata, salsa di peperone rosso e crostone di pane al rosmarino 14

Caria bean soup cooked in the pignata, red pepper sauce and rosemary bread crouton
Bohnensuppe aus Caria, in der Pignata gegart, mit roter Paprikasauce und Rosmarin-Brotcrouton

♥ 🌿 🌱 vegan (1-9)

Tagliolino al ragù bianco di cortile e finocchietto selvatico 16

Tagliolini with white farmhouse ragù and wild fennel
Tagliolini mit weißem Hofragout und wildem Fenchel

♥ 🌿 (1-3-9-12)

Calamarata su vellutata di zafferano, con ciuffi di calamari, pomodorini e peperone crusco 17

Calamarata on saffron velouté, with squid tufts, cherry tomatoes and crusco pepper
Calamarata auf Safran-Velouté mit Tintenfischbüscheln, Kirschtomaten und Crusco-Paprika

* (1-7-9-12-13)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

Melanzana violetta alla brace, panata e dorata con concassè di pomodori al basilico 14

Grilled purple eggplant, breaded and golden-fried with basil tomato concassé
Gegrillte violette Aubergine, paniert und goldbraun gebraten, mit Basilikum-Tomaten-Concassé
🌿 (1-3-7)

Pancetta glassata con crosta croccante e caponatina di verdure di stagione 16

Glazed pork belly with crispy crust and seasonal vegetable caponata
Glasierter Schweinebauch mit knuspriger Kruste und Caponata aus saisonalem Gemüse
♥ 🌿 🌱 (6-9-10-12)

Filetto di orata agli agrumi con scapece di zucchine e cristalli di sale al peperoncino dolce 18

Sea bream fillet with citrus fruits, zucchini scapece and sweet chili salt crystals
Goldbrassenfilet mit Zitrusfrüchten, Zucchini-Scapece und Salzkristallen mit süßer Chili
🌿 🌱 (4-9)



DESSERTS

Semifreddo alla liquirizia

Licorice semifreddo

Lakritz-Semifreddo

☘️ 🍓 (3-7)

Frutta di stagione 6

Seasonal fruit

Saisonales Obst

Tiramisù dello chef 7

Chef's tiramisù

Tiramisù des Küchenchefs

🍓 (1-3-7)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole's** restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.



LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Rocher di melanzana, pesto di basilico e giardiniera di verdure 15

Eggplant rocher, basil pesto and pickled vegetables
Auberginen-Rocher mit Basilikum-Pesto und eingelegtem Gemüse

♥ 🌿 (1-3-7-9-12)

Tortino di patata ricoperto al capocollo silano, con cuore di scamorza e fonduta di pecorino 16

Potato pie topped with Silano capocollo, with a scamorza heart and pecorino fondue
Kartoffelküchlein mit Capocollo Silano, gefüllt mit Scamorza und Pecorino-Fonduta

♥ (1-3-7)

Insalatina di mare con verdure croccanti 18

Seafood salad with crunchy vegetables
Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

* 🌿 🐠 (2-4-9-12-13)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Rigatoni alla montanara con salsiccia, porcini e scaglie di ricotta salata 16

Rigatoni alla montanara with sausage, porcini mushrooms and salted ricotta shavings

Rigatoni alla montanara mit Wurst, Steinpilzen und gehobeltem gesalzenem Ricotta

♥ (1-7-9-12)

Spaghetti al nero e julienne di seppia, bottarga di muggine e zeste di limone 18

Squid ink spaghetti with cuttlefish julienne, mullet bottarga and lemon zest

Spaghetti al nero mit Sepia-Julienne, Meeräschen-Bottarga und Zitronenzesten

🌱 (1-4-9-12-13)

Pappa al pomodoro fresco, granella di olive nere e gocce di basilico 14

Fresh tomato pappa al pomodoro, black olive crumble and drops of basil

Pappa al pomodoro aus frischen Tomaten mit schwarzen Olivenbröseln und Basilikumtropfen

🌱 **vegan** (1-9)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

Parmigiana di zucchini ai formaggi di Calabria 15

Zucchini parmigiana with Calabrian cheeses

Zucchini-Parmigiana mit Käse aus Kalabrien

♥ ♻️ (1-7)

Filetto di ombrina scottata su vellutata di fagioli bianchi di Caria e cipollotto di Tropea 19

Seared meagre fillet on velouté of Caria white beans and Tropea spring onion

Kurz angebratenes Adlerfischfilet auf Velouté aus weißen Bohnen aus Caria und Tropea-Frühlingszwiebel

* ♥ ♻️ 🚫 (4-9-12)

Guancette di manzo al profumo di cannella e rosso di Cirò con polenta al rosmarino 17

Beef cheeks scented with cinnamon and Cirò red wine with rosemary polenta

Rinderbäckchen mit Zimt- und Cirò-Rotwein-Aroma, dazu Rosmarin-Polenta

🚫 ♻️ (9-10-11-12)




BAIA DEL SOLE

DESSERTS

Crema di ricotta con cuore di gianduia e cialda di cannolo 7

Ricotta cream with gianduia center and cannolo wafer

Ricottacreme mit Gianduia-Kern und Cannolo-Waffel

 (1-3-7-8)

Frutta di stagione 6


Seasonal fruit

Saisonales Obst

Nuvola al cioccolato e gelato alla vaniglia 7

Chocolate cloud cake with vanilla ice cream

Schokoladenwolke mit Vanilleeis

 (1-3-5-6-7-8)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole**'s restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.



LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Roselline di crudo silano con crema di pane e filetti di peperoni alla vaniglia 15

Silano cured ham rosettes with bread cream and vanilla bell pepper fillets
Rosetten von Rohschinken aus Silano mit Brotcreme und Vanille-Paprikafilets

♥ 🍴 (1-9)

Fiore di zucca ripieno di crema di ricotta e olive su estratto di pomodoro fresco 14

Zucchini flower stuffed with ricotta cream and olives on fresh tomato extract
Zucchiniblüte gefüllt mit Ricottacreme und Oliven auf frischem Tomatenextrakt

🍴 (1-7-9)

Tentacolo di polpo rosticcato su crema di fave e fiocchi di burrata 17

Roasted octopus tentacle on fava bean cream and burrata flakes
Gerösteter Oktopus-Tentakel auf Favabohnencreme und Burrata-Flocken

* 🍴 ♥ (4-11-12)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Zuppetta di ceci, coriandoli di verdure del nostro orto e olio al rosmarino 14

Chickpea soup, confetti of vegetables from our garden and rosemary oil
Kichererbsensuppe mit Gemüsekonfetti aus unserem Garten und Rosmarinöl

♥ vegan 🌱 (9)

Risotto di Sibari all'essenza di pomodoro, soppresata croccante e provola affumicata 16

Sibari risotto with tomato essence, crispy soppresata and smoked provola
Sibari-Risotto mit Tomatenessenz, knuspriger Soppresata und geräucherter Provola

🌱 (7-9-12)

Fusilli con polpa di tonnetti, crema di cipolla e mollica croccante alle olive 14

Fusilli with little tuna pulp, onion cream and crispy olive breadcrumbs
Fusilli mit Fleisch von kleinen Thunfischen, Zwiebelcreme und knusprigen Olivenbröseln

♥ 🌱 (1-4-9-12)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

“Pipi e patate” con tocchetti di pecorino al pepe e pane tostato al finocchietto selvatico 15

“Pipi e patate” with chunks of peppered pecorino and toasted bread with wild fennel
“Pipi e patate” mit Würfeln von pfeffrigem Pecorino und geröstetem Brot mit wildem Fenchel

♥ 🌿 (1-7)

Baccalà dorato con pomodoro datterino, olive nostrane e bietola ripassata 19

Golden cod with datterino tomatoes, local olives and sautéed chard
Goldbraun gebratener Stockfisch mit Datterino-Tomaten, einheimischen Oliven und sautiertem Mangold

♥ 🌿 (1-4-8)

Filetto di maialino nero al profumo di sottobosco in crosta di pane e foglie di verza 18

Black pig fillet with woodland aromas in a bread and savoy cabbage leaf crust
Filet vom schwarzen Schwein mit Waldaromen in einer Kruste aus Brot und Wirsingblättern

* ♥ (1-3-7-9-10-12)



BAIA DEL SOLE

DESSERTS

Cheesecake al limone 7

Lemon cheesecake
Zitronen-Cheesecake
🌿 (1-3-7)

Frutta di stagione 6

Seasonal fruit
Saisonales Obst

Millefoglie con crema chantilly e fragole 7

Mille-feuille with Chantilly cream and strawberries
Millefoglie mit Chantilly-Creme und Erdbeeren
🌿 (1-3-7)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole**'s restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.




LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Cestino di pasta fillo con julienne di verdure, mousse di caprino e cipolla caramellata 14

Phyllo pastry basket with julienned vegetables, goat cheese mousse and caramelized onion
Körbchen aus Filoteig mit Gemüse-Julienne, Ziegenkäse-Mousse und karamellisierter Zwiebel

 (1-3-7)

Uovo poché su morbido di patata Silana e soppressata croccante 16

Poached egg on soft Silana potato and crispy soppressata
Pochiertes Ei auf weicher Silana-Kartoffel und knuspriger Soppressata

  (3-7-9)

Alici marinate, cespuglio all'arancia, gel di cipolla rossa e semi di sesamo tostati 15

Marinated anchovies, orange nest, red onion gel and toasted sesame seeds
Marinierte Sardellen, Orangennest, Gel aus roter Zwiebel und geröstete Sesamsamen

   (4-11-12)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Casarecce al ragù bianco di podolica cotto nel testo, con fiocchi di ricotta infornata 16

Casarecce pasta with Podolica beef white ragù, pan-cooked, with baked ricotta flakes
Casarecce mit weißem Podolica-Ragout, im Testo gegart, mit Flocken von gebackenem Ricotta
♥ (1-7-9-12)

Stroncatura con colatura di alici, crema di peperone e crumble di pane al finocchietto 17

Stroncatura with anchovy colatura, bell pepper cream and fennel bread crumble
Stroncatura mit Sardellen-Colatura, Paprikacreme und Brotcrumble mit wildem Fenchel
♥ 🌱 (1-4)

Zuppetta del nostro orto 14

Soup from our garden
Suppe aus unserem Garten
♥ 🌱 🌿 🍷 (9)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

Rossa di Tropea ripiena ai profumi di Calabria 14

Stuffed Tropea red onion with the aromas of Calabria
Gefüllte rote Zwiebel aus Tropea mit den Aromen Kalabriens

♥ ♻️ (1-7-9)

Involtini di pesce spada al limone, bottarga di muggine su fondente di melanzane e pistacchi 19

Swordfish rolls with lemon, mullet bottarga on melted eggplant and pistachios
Schwertfischröllchen mit Zitrone und Meeräschen-Bottarga auf geschmolzener Aubergine und Pistazien

* ♥ ♻️ (1-4-7-8-12)

Cosciotto di pollo caramellato e glassato al miele con patate nocciola 16

Caramelized chicken leg glazed with honey and noisette potatoes
Karamellisierte Hähnchenkeule, mit Honig glasiert, dazu Haselnusskartoffeln

🍷 ♻️ (6-9-10-12)



BAIA DEL SOLE

DESSERTS

Semifreddo al croccante di frutta secca 7

Semifreddo with crunchy dried fruit
Semifreddo mit knusprigen Trockenfrüchten
🌿 (1-3-7-8)

Frutta di stagione 6

Seasonal fruit
Saisonales Obst

Profiteroles al cioccolato bianco e coulis ai lamponi 7

White chocolate profiteroles with raspberry coulis
Profiteroles mit weißer Schokolade und Himbeer-Coulis
🌿 (1-3-7-8)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein



BAIA DEL SOLE

Le Giare é il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio trova una lettura piú attenta, curata, essenziale. Qui i **prodotti calabresi** sono al centro di un percorso che unisce freschezza della materia prima e ricerca in cucina, con una selezione che valorizza ingredienti locali, in larga parte provenienti dal territorio, e numerose referenze da **agricoltura biologica**.

Le Giare is **Baia del Sole**'s restaurant, where local cuisine is expressed through a more refined, thoughtful and carefully curated approach. Here, **Calabrian products** take center stage in a culinary journey that brings together fresh ingredients and culinary research, with a selection that highlights local produce, much of it sourced from the surrounding area, alongside numerous **organic** references.

Le Giare ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die regionale Küche in einer feineren, sorgfältigeren und bewusst gestalteten Form zum Ausdruck kommt. Hier stehen **kalabrische Produkte** im Mittelpunkt eines kulinarischen Konzepts, das die Frische der Zutaten mit einem anspruchsvollen Küchenverständnis verbindet. Die Auswahl hebt lokale Erzeugnisse hervor, die größtenteils aus der Umgebung stammen, ergänzt durch zahlreiche Produkte aus **biologischem Anbau**.



LE GIARE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Insalata di Stocco alla Citanovese 17

Cittanova-style stockfish salad
Stockfischsalat nach Citanova-Art

🌱 🌿 (4-9-12)

Rollè di zucchine con ricotta e lime su crema di yogurt e olio all'aneto 14

Zucchini roulade with ricotta and lime on yogurt cream and dill oil
Zucchini-Roulade mit Ricotta und Limette auf Joghurtcreme und Dillöl

🌱 🌿 (7)

Peperone ripieno di carne su specchio di pomodoro arrosto 15

Meat-stuffed bell pepper on roasted tomato mirror
Mit Fleisch gefüllte Paprika auf Spiegel aus gerösteter Tomate

♥ (1-3-7-9-12)



BAIA DEL SOLE

PRIMI/FIRST COURSE/ERSTE GÄNGE

Lasagna Calabrese 16

Calabrian lasagna
Lasagne alla Calabrese
(1-3-7-9-12)

Paccheri con cozze in vellutata di patata affumicata e datterino all'aglio dolce 17

Paccheri with mussels in smoked potato velouté and datterino tomatoes with sweet garlic
Paccheri mit Miesmuscheln in geräucherter Kartoffel-Velouté und Datterino-Tomaten mit süßem Knoblauch
🌱 (1-12-13)

Tubetto di grano duro con lenticchie, elisir di pomodoro e profumo di erbe aromatiche 14

Durum wheat tubetti with lentils, tomato elixir and aromatic herbs
Tubetti aus Hartweizen mit Linsen, Tomatenelixier und dem Duft aromatischer Kräuter
♥️ 🌱 vegan 🌱 (1-9)



BAIA DEL SOLE

SECONDI /SECOND COURSES/ZWEITE GÄNGE

Medaglione di maialino alla lemongrass con salsa al vino rosso e patata morbida 18

Pork medallion with lemongrass, red wine sauce and soft potato
Schweinemedailon mit Zitronengras, Rotweinsauce und weicher Kartoffel
♥ 🌿 (7-9-12)

Ricciola in guazzetto alla mediterranea con battuto agli agrumi di Calabria 19

Amberjack in Mediterranean-style stew with chopped Calabrian citrus fruits
Bernsteinmakrele im mediterranen Sud mit gehackten kalabischen Zitrusfrüchten
* 🌿 🌿 (4-9-12)

Verdure nostrane grigliate, con pomodoro secco sott'olio e ricottina del Poro 14

Grilled local vegetables, with sun-dried tomato in oil and ricottina del Poro
Gegrilltes lokales Gemüse mit eingelegten getrockneten Tomaten und Ricottina del Poro
🌿 (1-7-12)




BAIA DEL SOLE

DESSERTS

Babà con crema di bergamotto 7

Babà with bergamot cream

Babà mit Bergamottecreme

 (1-3-7)

Frutta di stagione 6

Seasonal fruit

Saisonales Obst

Cremoso al pistacchio 7

Pistachio crémeux

Pistazien-Crémeux

 (1-3-7-8)



BAIA DEL SOLE

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 1 Glutine e derivati
1 Cereals containing gluten and products thereof
1 Glutenthaltige 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 Sulfite
- 13 Molluschi e derivati
13 Molluscs and products thereof
13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Lupini e derivati
14 Lupins and products thereof
14 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

LEGENDA SIMBOLI/SYMBOL LEGEND/SYMBOLLEGENDE


Piatto Tradizionale Regionale Rivisitato
Revisited Traditional Regional Dish
Neu interpretierte traditionelle regionale Speise


vegan
Vegano
Vegan


Vegetariano
Vegetarian
Vegetarisch


Gluten Free
Glutenfrei


Senza lattosio
Lactose Free
Laktosefrei

*

In assenza di prodotto fresco, alcune materie prime possono essere surgelate o abbattute all'origine

If fresh product is unavailable, some raw ingredients may be frozen or blast chilled at origin.

Falls kein frisches Produkt verfügbar ist, können einige Rohstoffe tiefgekühlt oder bereits am Ursprungsort schockgekühlt worden sein