



BAIA DEL SOLE

Le Pignate è il ristorante di **Baia del Sole** dove la cucina del territorio incontra la luce del mare e una vista che si apre fino alle Isole Eolie. Una proposta varia, pensata per accompagnare gusti diversi, che mette al centro **il pescato del giorno, la freschezza degli ingredienti e una materia prima scelta con attenzione**. In terrazza, tra **profumi di cucina e orizzonte aperto**, ogni momento si vive con semplicità e con il piacere di ciò che appartiene davvero a questo luogo.

Le Pignate is **Baia del Sole**'s restaurant where local cuisine meets the light of the sea and a view that stretches all the way to the Aeolian Islands. A varied offering, designed to suit different tastes, with a focus on **the catch of the day, the freshness of the ingredients, and carefully selected produce**. On the terrace, between **the aromas of the kitchen and the open horizon**, every lunch becomes a relaxed moment to enjoy with ease and with the pleasure of what truly belongs to this place.

Le Pignate ist das Restaurant von **Baia del Sole**, in dem die Küche der Region auf das Licht des Meeres und einen Ausblick bis zu den Äolischen Inseln trifft. Ein vielseitiges Angebot für unterschiedliche Geschmäcker, bei dem der **Fang des Tages, die Frische der Zutaten** und sorgfältig ausgewählte **Produkte im Mittelpunkt** stehen. Auf der Terrasse, zwischen **Küchendüften und offenem Horizont**, wird jedes Mittagessen zu einem entspannten Moment, den man mit Leichtigkeit und mit dem Genuss dessen erlebt, was diesem Ort wirklich eigen ist.



LE PIGNATE



Starter/Vorspeisen

Prosciutto crudo e melone con gocce di miele e pecorino del Monte Poro 14

Prosciutto crudo and melon with drops of honey and Pecorino del Poro

Rohschinken und Melone mit Honigtropfen und Pecorino del Poro

A: 7

Insalata di polipo con patate, pomodorini e olive 16

Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and olives

Oktopussalat mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

A: 9-12-13 *

La nostra caprese con fior di latte pomodoro ramato e olio al basilico 13

Our Caprese with fior di latte, beef tomato and basil oil

Unsere Caprese mit Fior di Latte, Fleischtomate und Basilikumöl

A: 1-7-8

Verdure di stagione alla griglia con ricottina di Monte Poro 12

Grilled seasonal vegetables with Monte Poro ricottina

Gegrilltes Saisongemüse mit Ricottina vom Monte Poro

A: 1-7

Salads

Baia del Sole 15

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

Green salad, baked olives, tomatoes, capers, tuna in oil, toasted bread

Grüner Salat, gebackene Oliven, Tomaten, Kapern, Thunfisch in Öl, Zwiebackbrot

A: 1-4

Calabra Caesar Salad 14

Insalata verde, straccetti di pollo, scaglie di pecorino, pancetta croccante, dressing

alla nduja, pane biscottato / Green salad, chicken strips, pecorino flakes, crispy

pancetta, 'nduja dressing, toasted bread / Grüner Salat, Hähnchenstreifen,

Pecorino-Späne, knuspriger Bauchspeck, 'Nduja-Dressing, Zwiebackbrot

A: 1-3-7-12

Tropea 13

Pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive schiacciate, capperi, pane biscottato, origano

Tomatoes, cucumbers, red onion, crushed olives, capers, toasted bread, oregano

Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, zerdrückte Oliven, Kapern, Zwiebackbrot, Oregano

A: 1-12



MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Paccheri ai 3 pomodori con stracciatella di bufala 14

Paccheri with three tomatoes and buffalo stracciatella

Paccheri mit drei Tomatensorten und Büffel-Stracciatella

A: 1-7-9

Spaghettoni alle vongole veraci, crema di datterino giallo e profumo di limone 18

Spaghettoni with clams, yellow datterino tomato cream and a hint of lemon

Spaghettoni mit Venusmuscheln, gelber Datterino-Tomatencreme und einem Hauch von Zitrone

A: 1-12-13

Scottata di tonno con cipolla caramellata e maionese agli agrumi 20

Seared tuna with caramelized onion and citrus mayonnaise

Kurz angebratener Thunfisch mit karamellisierter Zwiebel und Zitrus-Mayonnaise

A: 3-4-10 *

Cheeseburger Calabrese 16

Burger bun con hamburger, cipolla caramellata, scamorza Silana affumicata, pomodori secchi, insalata lollo e maionese al basilico / Burger bun with hamburger, caramelized onion, smoked Silana scamorza, sun-dried tomatoes, lollo lettuce and basil mayonnaise / Burgerbrötchen mit Hamburger, karamellisierter Zwiebel, geräucherter Scamorza Silana, getrockneten Tomaten, Lollo-Salat und Basilikum-Mayonnaise

A: 1-3-7-12

Mare nostro 16

Puccia con pesce spada grigliato, pesto di melanzana, insalata, pomodoro, stracciatella di Bufala al profumo di limone e cipolla caramellata / Puccia with grilled swordfish, eggplant pesto, lettuce, tomato, buffalo stracciatella with a hint of lemon and caramelized onion / Puccia mit gegrilltem Schwertfisch, Auberginenpesto, Salat, Tomate, Büffel-Stracciatella mit Zitronenduft und karamellisierter Zwiebel

A: 1-4-7-8 *

Pinsa Rustica 14

Scamorza, patata affumicata, pancetta, nduja e rosmarino

Scamorza, smoked potato, pancetta, 'nduja and rosemary

Scamorza, geräucherte Kartoffel, Bauchspeck, 'Nduja und Rosmarin

A: 1-7-9

Pinsa Focacciosa 15

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

Fresh cherry tomato crudaiola, prosciutto crudo and drops of basil pesto

Frische Kirschtomaten-Crudaiola, Rohschinken und Tropfen von Basilikumpesto

A: 1-7-8

I panini saranno accompagnati da patatine rustiche croccanti

Sandwiches will be served with crispy rustic fries

Die Sandwiches werden mit knusprigen rustikalen Kartoffeln serviert



FRUTTA / FRUIT / OBST & DESSERT

Cheesecake alla frutta di stagione 7

Seasonal Fruit Cheesecake

Cheesecake mit saisonalem Obst

A: 1-3-7

Tiramisù 7

A: 1-3-7

Semifreddo al limone 6

Lemon semifreddo

Zitronen-Semifreddo

A: 7

Tartufi di Pizzo 7

A: 3-5-7-8

Macedonia di frutta fresca con gelato 7

Fresh fruit salad with ice cream

Frischer Fruchtsalat mit Eis

A: 3-5-7-8

Macedonia 5

Fruit salad

Fruchtsalat



VINI CALABRESI CALANBRIAN WINES / KALABRISCHER WEINE

BOLLICINE / SPARKLING WINES / SCHAUMWEINE

R01 - Russo & Longo 28 7🍷
RivaDiva - Ippolito 33 8🍷

VINI BIANCHI / WHITES WINES / WEIßWEINE

Terre di Apollo Bianco - Antichi Vigneti Sculco 24 7🍷
Pecorello - Ippolito 32 8🍷
Contessa Emburga Bianco - Lento 26 7🍷

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES / ROSÉWEINE

Terre di Apollo Rosato - Antichi Vigneti Sculco 24 7🍷
Rosaspina Rosato - Spadafora 30 8🍷

VINI BIANCHI / WHITES WINES / WEIßWEINE

Settechiese Rosso - Serracavallo 28 7🍷
Solenero - Spadafora 30 8🍷

Birre alla spina / Draft Beer / Bier vom Fass

Nastro Azzurro 20cl 4,5
Nastro Azzurro 40cl 7
Birra Alcool Free in bottiglia 33cl 5

Birre Artigianali di Calabria / Calabrian Craft Beers / Kalabrische Craft-Biere

Omega Blanche 5,2 % (Blanche, opaleszent) Birrificio Magna Grecia 33cl 6
Theta 4,6 % (Golden Ale, blond) Birrificio Magna Grecia 33cl 6
Gamma (Golden Ale, blond) 4,9% Gluten Free, Birrificio Magna Grecia 33cl 6
Lambda (Session IPA, bernsteinfarben) 3,9%, Birrificio Magna Grecia 33cl 6
Arricriati 5,2 % (Amber Ale, bernsteinfarben) Toraldo 33cl 7

Acqua / Water / Wasser

Microfiltrata / Microfiltered 2
Calabria 3

Soft drink 4

Soft drink di Calabria 4

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE

- 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 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

*

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