

ANTIPASTI

Vorspeisen

Starters

Piattino di “*sardella” – paté di neonata... € 4,50

Würzige Sardellenpaste mit rotem Peperonipulver und Olivenöl angerichtet
spicy fish paste made of small sardines with red pepperoni powder and olive oil

Antipasto “Melissa” con diverse specialità selezionate di *pesce... € 15,50

Vorspeisenteller „Melissa“ mit verschiedenen Fischspezialitäten
mixed antipasti-plate „Melissa“ with seafood specialties

*Polpo e peperoni alla calabrese – servito con crostone di *pane... € 12,00

Oktopus mit Peperoni – in der Pfanne gebraten auf getoastetem Weissbrot
Octopus and peppers – fried in the pan served with toasted white bread

Sauté di *cozze – servito con crostone di *pane... € 8,50

Miesmuscheln mit getoastetem Weißbrot
steamed mussels with toasted white bread

Tortino di patate silane con funghi porcini e crema al *formaggio... € 7,00

Kleiner Kartoffelkuchen mit Steinpilzen in cremiger Käsesauce
small potato pot pie with porcini mushrooms and creamy cheese sauce

Tagliere di *salumi e *formaggi

una selezione di specialità della nostra terra... € 13,50

gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Spezialitäten unserer Region
cold cuts and cheese platter with regional specialties

INSALATE E CONTORNI

Salate und Beilagen Salads and Side Dishes

Insalata verde... € 3,00

grüner Salat
green salad

Insalata di pomodori e cipolla... € 4,00

Tomatensalat mit Zwiebeln
tomato salad with onion

Verdure miste croccanti in pastella... € 6,00

Knuspriger Gemüsemix in Teig gebacken
Crispy mixed vegetables in batter

Insalatona Mix (ins. mista, ***grana**, ***tonno**, mais, olive, carote)... € 8,50

Salatteller „Mix“ (gemischter Salat, Parmesankäse, Thunfisch, Mais, Oliven und Karotten)
salad „Mix“ (mixed salad, parmesan cheese, tuna fish, sweet corn, olives and carrots)

Patate rustiche oppure patatine fritte... € 3,50

Rustikale Kartoffeln oder Pommes frites
rustic potatoes or French fries

Verdure miste alla griglia... € 4,50

gemischtes, gegrilltes Gemüse
grilled mixed vegetables

Friarelli saltati in padella (olio e sale)...€ 4,50

in der Pfanne gebratene Friarelli (mit Öl und Salz)
friarelli sautéed in the pan (with oil and salt)

Coperto € 2,50

Gedeck / Cover

PRIMI PIATTI

Erster Gang – first courses

RISOTTO ai *frutti di mare... € 13,00

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto with seafood

***Calamarata con tocchetti di *polpo tenero e crema di peperoni... € 12,00**

Calamarata mit zarten Oktopusstücken und Peperonicreme

Calamarata with pieces of tender octopus and pepper cream

*** PACCHERI al *tonno rosso fresco e crema leggera di broccoli... € 12,50**

Paccheri mit frischem Thunfisch und Brokkolicreme

Paccheri with fresh tuna fish and broccoli cream

***SPAGHETTI alle *vongole... € 16,50**

Spaghetti mit frischen Babymuscheln

Spaghetti with clams

***LINGUINE con *seppia, il suo nero, *burratina e *pistacchio... € 13,50**

Linguine mit Tintenfisch-Julienne, seiner Tinte, fr. Burratina und gehackten Pistazien

Linguine with julienne of cuttlefish, in its own ink, fresh burratina cheese and chopped pistachios

***COVATELLI freschi con ´nduja (piccante) e polvere di liquirizia ... € 11,50**

Covatelli mit scharfer, weicher Salamiwurst und Lakritzpulver

Covatelli with spicy, spreadable sausage and liquorice powder

***STROZZAPRETI con crema di zucca, salsiccia fr. e *bufalina fresca... € 11,00**

STROZZAPRETI mit Kürbiscrème, frischer kalabrischer Wurst und Büffelmozzarella

STROZZAPRETI with pumpkin cream, fresh sausage and fresh bufolina cheese

SECONDI PIATTI

Zweiter Gang – main courses

FRITTURA di *pesce (calamari e gamberi)... € 14,50

Frittierter Fischteller mit Tintenfisch und Garnelen
fried fish plate with squid and prawns

GRIGLIATA mista di *pesce (seppia, spada e gamberoni)... € 16,00

Gemischter Fischteller vom Grill mit Sepia, Schwertfisch und Königskrabben
mixed grilled fish plate with sepia, swordfish and king crab

TURBANTE DI *SPIGOLA fresca

al pane verde, gratinato al *pistacchio su mousse al limone... € 13,50

Frisches Seebarschfilet in knuspriger Brot-Pistazien-Kruste auf Zitronencreme serviert
fresh sea bass fillet, pistachio – herb – crusted served on lemon mousse

ZUPPETTA DI FAGIOLI con *cozze fresche e calamari – servita con crostone di *pane all'olio profumato... € 12,50

Bohnensuppe mit fr. Muscheln und Calamari – serviert mit getoastetem Brot und arom. Olivenöl
bean soup with fresh mussels and calamari – served with toasted bread and scented oil

TAGLIATA DI *TONNO fresco

su letto di rucola, pomodorino e aceto balsamico... € 16,00

Frischer Thunfisch auf Rucolasalat, Kirschtomaten und Balsamico-Essig
fresh tuna steak with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

(Il pesce potrebbe essere congelato o surgelato. Alcuni piatti possono contenere tracce di senape)

TAGLIATA DI MANZO

con rucola, pomodorino e aceto balsamico...€ 15,50

Rindersteak auf Rucolasalat, Kirschtomaten und Balsamico-Essig
beef steak served with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

FILETTO DI MANZO (ca. 220 gr)

alla griglia con cascata di cipolla di Tropea caramellata servita a parte... € 19,50

Rinderfilet (ca. 220 g) mit karamellisierter Zwiebel aus Tropea als Beilage
grilled beef fillet (approx. 220 g) with caramelised onion from Tropea served on the side

HAMBURGER DI LENTICCHIE fatto in casa (piatto vegano)

con patate rustiche e salsa ai peperoni...€ 12,00

Hausgemachter Linsenhamburger mit rustikalen Kartoffeln und Peperonisauce (vegan)
home-made lentil hamburger with rustic potatoes and pepper creme (vegan)

PIZZERIA - aperta tutte le sere durante la stagione estiva

Impasto: farina di ***grano tipo 00**, lievito, acqua potabile, sale, olio extra vergine

MARGHERITA (pomodoro, ***mozz.**)... € 6,00

(mit Tomaten und Mozzarella) - (with tomato sauce and mozzarella)

SALAME (pomodoro, ***mozz.**)... € 6,50

(mit Tomaten, Mozzarella und pikanter Salami) - (with tomato sauce, mozzarella and spicy salami)

WURSTEL (pomodoro, ***mozz.**)... € 6,50

(mit Tomaten, Mozzarella und Würstchen) - (with tomato sauce, mozzarella and frankfurters)

***TONNO E CIPOLLA** (pomodoro, ***mozz.**)... € 8,00

(mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln) - (with tomato sauce, mozz., tuna fish, onion)

VERDURE (pomodoro, ***mozz.**, zucchini, melanzane, peperoni)... € 8,00

Gemüsepizza (mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Peperoni)
(with tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant and peppers)

4 STAGIONI (pomodoro, ***mozz.**, funghi, olive, carciofi, prosciutto)... € 8,00

(mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Artischocken, gek. Schinken)
(with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes and ham)

CAPRICCIOSA (pomodoro, ***mozz.**, funghi, olive, salame, prosciutto)... € 8,00

(mit Tomaten, Mozz., Champignons, Oliven, würzige Salami, gek. Schinken)
(with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, spicy salami and ham)

4 FORMAGGI (pom., ***mozz.**, ***gorgonz.**, ***emmenthal**, ***grana**)... € 8,00

(mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthaler und Parmesankäse)
(with tomato sauce, mozzarella, blue cheese, emmenthaler and parmesan cheese)

CALABRESE (pomodoro, ***mozzarella**, salame, olive ***sardella**)... € 8,50

(mit Tomaten, Mozzarella, würziger Salami und scharfer Fischcreme)
(with tomato sauce, mozzarella, spicy saami and spicy "sardella")

NICO (pomodoro, ***mozzarella**, crudo, rucola, ***grana**)... € 9,50

(mit Tomaten, Mozzarella, rohem Schinken, Rucola und Parmesankäse)
(with tomato sauce, mozzarella, ham, rocket and parmesan cheese)

***FRUTTI DI MARE** (con pom. e ***mozzarella**)... € 10,50

Meeresfrüchtepizza (mit Tomaten und Mozzarella)
(with tomato sauce, mozzarella and mixed seafood)

***SALMONE *GAMBERETTI & RUCOLA** (pomodoro, ***mozzarella**)... € 12,50
(mit Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben und Rucola)
(with tomato sauce, mozzarella, salmon, shrimps and rocket)

COCKTAIL (pomodoro, ***gamberetti**, insalata, verde e ***salsa cocktail**, senza mozz.)... € 10,00
(mit Tomaten, ohne Mozzarella, Krabben, grüner Salat und Cocktailsauce)
(with tomato sauce, without mozzarella, shrimps, green salad and cocktail sauce)

ANTONIO (pomodoro, salame, ***tonno**, ***grana** e pepperoncino piccante, senza mozz.)...€ 9,00
(mit Tomaten, ohne Mozzarella, Salami, Thunfisch, gehobelt. Parmesankäse und scharfe Peperoni)
(with tomato sauce, without mozzarella, salami, tuna fish, parmesan cheese and hot chili)

BUFALA 2.0 (pomodoro, senza mozzarella, pomodoro fresco a fette, ***mozzarella di bufala**, emulsione di basilico)... € 10,00
(mit Tomaten, ohne Mozzarella, Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Basilikumvinaigrette)
(with tomatosauce, without mozzarella, tomato slices, buffalo mozzarella and basil emulsion)

PIZZE BIANCHE (SENZA POMODORO) **- ohne Tomaten, without tomatoes**

FOCACCIA con pomodorini freschi, rucola e scaglie di ***grana**... € 7,00
Pizzabrot mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesankäse
pizza-bread with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese

CAPRESE (pomodorini freschi, ***mozzarella** fresca, basilico)... € 7,50
(mit frischen Tomaten, frischem Mozzarella und Basilikum)
(with cherry tomatoes, fresh mozzarella and basil)

SFIZIOSA SCAMORZA & SPECK (***mozz.**, ***scamorza** aff. e speck)... € 9,50
(mit Mozzarella, geräuchertem Scamorza-Käse und Speck)
(with mozzarella, smoked scamorza-cheese and bacon)

GOLOSONA 2.0 con mortadella, ***pistacchio**, crema di pistacchio e ***burrata** (con ***mozzarella**) ... € 14,50
(mit Mozzarella, Mortadella, gehackten Pistazien, Pistaziencreme und Burrata-Frischkäse)
(with mozzarella, Mortadella, pistachio nuts, pistachio cream and burrata cheese)

ALLA SILANA con 'nduja, porcini e patate lesse (con ***mozzarella**)... € 10,50
(mit Mozzarella, scharfem Wurstaufstrich, Steinpilzen und Kartoffeln)
(with mozzarella, spicy spreadable sausage, porcini mushrooms, boiled potatoes)

MONTANARA (***mozzarella**, porcini, salsiccia fresca e ***gorgonzola**)...€ 11,50
(mit Mozzarella, Steinpilzen, weiche Salamiwurst und Gorgonzolakäse)
(with mozzarella, porcini mushrooms, spreadable sausage and gorgonzola cheese)

...VINI DELLA NOSTRA TERRA...

VINO DA TAVOLA / offene Weine / wine

Vino locale (Cirò) 0,25 l / lokaler Wein / regional wine ... € 3,00

Vino locale (Cirò) 0,50 l / lokaler Wein / regional wine ... € 5,00

VINI BIANCHI / Flaschenweine weiß / white wine in the bottle

VERDE E' BIO (Cantine De Luca), IGP Bianco biol. 80% Greco Bianco, 20% Pecorello... € 14,00

LABELLA (Librandi), Bianco frizzante, Greco Bianco 100%... € 19,00

CRITONE (Librandi), Val di Neto, Chardonnay 90%, Sauvignon Blanc 10%... € 19,00

MADRE GOCCIA (Ten. Iuzzolini), Calabria IGT, Greco Bianco e Chardonnay... € 19,00

FERMENTINO (Ten. Iuzzolini), bianco frizzante, vitigni a bacca bianca Cirò... € 19,00

PECORELLO (Ippolito 1845), Calabria IGT, Pecorello 100%...€ 21,00

MALVASIA E SAUVIGNON (Russo & Longo), Calabria IGT, Malvasia , Sauvignon blanc. € 21,00

ANTEA (Baroni Capoano), Cirò DOP, 80% Greco Bianco, 20% Mantónico...€ 22,00

VINI ROSE' / Flaschenweine rosé / rosé wine in the bottle

VERDE E' BIO (Cantine De Luca), IGP rosato biol. 70% Gaglioppo, 30% Merlot... € 14,00

TERRE LONTANE (Librandi), Val di Neto, Gaglioppo 70%, Cabernet Franc 30%... € 19,00

COLLI DI GINESTRA (Russo & Longo), Calabria IGT, Gaglioppo 100% ... € 19,00

LUMARE (Tenuta Iuzzolini), Calabria IGT, Gaglioppo e Cabernet Sauvignon... € 19,00

DON ANGELO (Baroni Capoano), Cirò DOP, 90% Gaglioppo, 10% Syrah...€ 22,00

VINI ROSSI / Flaschenweine rot / red wine in the bottle

VERDE E' BIO (Cantine De Luca), IGP rosso biol. 60% Gagli., 40% Nerello Calabrese... € 14,00

DUCA SAN FELICE (Librandi), Cirò Rosso Doc Riserva, Gaglioppo 100%... € 21,00

PRINCIPE SPINELLI (Tenuta Iuzzolini), Calabria IGT, Gaglioppo 100%... € 21,00

BIBITE ANALCOLICHE / alkoholfr. Getränke / soft drinks

Acqua minerale (naturale o frizzante) in bottiglia 0,75 l... € 2,50
große Flasche Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) 0,75 l
bottle of water (natural or sparkling) 0,75

Coca Cola oppure Fanta in bottiglia 1l... € 5,00
Flasche Coca Cola oder Fanta / bottle of Coca Cola or Fanta

Coca Cola, Fanta, Sprite in lattina... € 2,70
Coca Cola, Fanta, Sprite aus der Dose / can

Lemon Soda, Estathè limone opp. pesca...€ 3,00
Lemon soda, Estathè Zitrone (lemon) oder Pfirsich (peach) aus der Dose/ can

BIRRE / Bier / beer

Becks 0,33l... € 3,20
Moretti 0,33l... € 2,70
Moretti oppure Peroni 0,66l...€ 4,30
Peroni Rossa 0,5 l... € 4,80
Heineken 0,33l... € 3,20
Heineken 0,66l... € 4,80
Heineken alla Spina 0,2 l... € 3,70 – 0,4 l... € 4,70

Caffè... € 1,00 – Cappuccino... € 2,00

LIQUORI / Spirituosen / spirituous beverages

Averna, Ramazzotti, Montenegro, Fernet, Jägermeister, Amaro del Capo, Sambuca,
Limoncello, Grappa, Wodka... € 3,00
Cognac... € 3,50
Whisky... € 4,00

DESSERT - Voglia di dolce?

Il personale di Sala consiglierà il dessert del giorno.

Quì i nostri Classici

Il tartufo bianco di Pizzo (panna e nocciola)... € 5,00

weißes Tartufo-Eis (Sahne und Haselnuss), white Tartufo (cream and hazelnut)

Il tartufo nero di Pizzo (cioccolato e nocciola)... € 5,00

Dunkles Tartufo-Eis (Schokolade und Haselnuss), dark Tartufo (chocolate and hazelnut)

La coppa tiramisù... € 6,00

Tiramisùbecher, tiramisù-cup

Il calice cioccolato... € 6,00

Schokobecher, chocolate-cup

Il calice amarena... € 6,00

Amarenabecher, cherry-cup amarena

Il cocco... € 6,00

Kokosnussbecher, coconut-cup

Il limone... € 6,00

Zitronenbecher, lemon-cup

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg. UE 1169/11)

Si comunica alla gentile clientela che nella presente attività vengono somministrati alimenti che potrebbero contenere **allergeni**.

Si prega di comunicare al personale, eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

Elenco allergeni allegato Il Reg. UE 1169/2011

Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale daccalcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il personale adeguatamente formato, è a Vostra completa disposizione!

