

MENÙ PIETRAMARE  
NATURAL FOOD  
2021

KALABRIA TERRATOSTA ...

*Menù degustazione*

**5 MANI DI TERRA “MARCHESATO”**

€ 90

**7 MANI DI MARE “GOLFO DI SQUILLACE”**

€ 115

## *Inizio/ Start*

### **NON...C'È PIPI, SENZA PATATE ...**

Baccalà in olio cottura, brodo di patate, olio di sardella, pipi arrosto e la sua cenere

*Salted codfish, potatoes broth, sardella Fish oil, roasted peppers and it ash*



€ 30

### **STORIA DI UN POLPO MARITATO...**

Polpo arrosto, clorofilla di rapa nera selvatica, chutney di mela e olio all'alloro

*Roasted Octopus, black wild turnip sauce, apple Chutney and bay leaves olive oil.*



€ 28

### **GAMBERI ... IN BICI**

Viaggio di un gambero in terra calabrese...

*Prawns road trip in calabrian territory*



€ 38

### **PODOLICA AL PASCOLO**

Tartare di podolica, rucola selvatica, n'duja e gelato alla senape

*Podolica Beef Tartare, Wild rocket chlorophyll, n'duja and mustard ice cream*



€ 25

### **IMMERSIONE**

Assolutamente crudo

*Raw fish platter*



€ 100

## *Oh! Pasta ... altrimenti riso*

### **COME ... UNA PASTA E FAGIOLI**

Malfatti al finocchietto marittimo, colatura di provola, totani e fagioli

*Sea Fennel Malfatti Pasta, Provola cheese sauce, Squid and beans.*



€ 27

### **KALABRESEMENTE...COSI**

Spaghetti spezzato in zuppa di scoglio, pesto rosso e polvere di olive nere

*Broken spaghetti in seafood soup, pepper sauce and black olive powder*



€ 34

### **MERIDIONALI...SI NASCE**

Tagliatella all'estratto di prezzemolo, aglio, olio, n'duja e crudo di scampi

*Parsley extract tagliatella, garlic, oil, n'duja and raw langoustine*



€ 30

### **RESILIENZA**

Tortelli ripieni di genovese di podolica, ricotta salata, astice liquirizia

*Tortelli stuffed with podolica meat Genovese, ricotta cheese, lobster and licorice*



€ 32

### **RISONE E FUMO ...**

Risone di semola, pomodoro giallo affumicato, stracciatella vaccarizza e gamberi bianchi

*Durum wheat Rice, smoked yellow tomatoes, Stracciatella cheese and white Prawns.*



€ 35

## Viaggio

### UNA TRIGLIA IN PARMIGIANA

Triglia in crosta, cannolo di melanzane, pomodoro confit e basilico

*Red mullet sandwich, aubergine roll, confit tomato and basil*



€ 38

### FRATELLANZA

Pescato del giorno, consistenza di scarolelle raccolte, latte di pane e acciughe

*Fresh catch of the day, wild escarole, milk of bread and anchovies.*



€ 38

### DON TONINO

Animelle ammollicate alla mandorla di noto, crema di finocchio, caviale di alici, spinacino selvatico e arancia

*Sweetbread in almond crumble, fennel cream, anchovies caviar, wild spinach leaf and orange*



€ 35

### ASPROMONTE

Maiale nero in doppia cottura, pere Moscatello in sciroppo di peperoncino, patate Silane e riduzione di Greco nero

*Black suckling pig, Sila's potatoes, pear soaked in chilly syrup and greco nero Wine reduction*



€ 36

### TIANELLA

Zuppa di pesci di scoglio, pane fritto e olio di carolea

*Seafood soup, fried bread and carolea oil*



€ 80

## Dessert

### GOLOSANDO

Fondente itakuja 55% , frutto della passione, bavarese al caffè , caramello salato e cacao  
*Dark cholate itakuja 55%, passion fruit, bavarese coffee, salted caramel and cocoa*



€ 20

### ERBOLARIO KALABRESE

Babà , gelato alle erbe di valli cupe ed infuso allo Jefferson  
*Babà , aromatic herbs Ice cream infused with Jefferson liqueur*



€ 16

### 1000FOGLIE

Limone sotto sale e mirto di Zagarise  
*1000 Filo pastry stuffed with cream  
salt marinated Lemon and Zagarise myrtle*



€ 18

### GREGGE

Cheesecake di ricotta di pecora, consistenza di pere e spuma di champagne  
*Goat cheese Cheesecake, pears and champagne foam*



€ 20

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
TECNLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**  
**INFORMATION FOR CUSTOMERS ABOUT PRESENCE IN OUR ALIMENTS OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED  
ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVE PRODUCTS.**

Cartello informativo riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati/venduti in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.

*Information board containing markings and mode with which information about allergens will be provided in the public concerns, as provided for in Regulation CE n. 1169/2011.*

*We inform our customers, in foods cooked and administered/sold in this establishment, and in beverages, can be contained ingredients or adjuvants that can cause allergic reactions or intolerance.*

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel Reg. CE 1169/2011 (Allegato II)  
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".  
*List of allergenic ingredients or adjuvants used in this establishment and present in Reg. Ce 1169/2011 (Annex II)*  
*"substances or products causing allergies or intolerances".*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<i>Cereals containing gluten and their by-products.</i>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	<i>Crustaceans and products based on shellfish</i>
3. Uova e prodotti a base di uova	<i>Eggs and by-products.</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce	<i>Fish and products based on fish.</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>Peanuts and peanut-based products.</i>
6. Soia e prodotti a base di soia	<i>Soy and soy-based products.</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<i>Milk and dairy products (lactose included).</i>
8. Frutta a guscio	<i>Fruits in shell.</i>
9. Sedano e prodotti a base di sedano	<i>Celery and products based on celery.</i>
10. Senape e prodotti a base di senape	<i>Mustard and mustard-based products.</i>
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<i>Sesame seeds and sesame seeds-based products.</i>
12. Anidride solforosa e solfiti	<i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations.</i>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	<i>Lupine and lupine-based products.</i>
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	<i>Molluscs and products based on molluscs.</i>



PESCE/FISH



MOLLUSCHI/MOLLUSCS



LATTICINI/MILK



GLUTINE  
GLUTEN



FRUTTA A GUSCIO  
FRUITS IN SHELL



CROSTACEI  
CRUSTACEANS



ARACHIDI  
PEANUTS



LUPINI/LUPINE



UOVA/EGGS



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI/SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITHES



SOIA/SOY



SESAMO/CELERY



SENAPE/MUSTARD



SEDANO/SESAME SEEDS