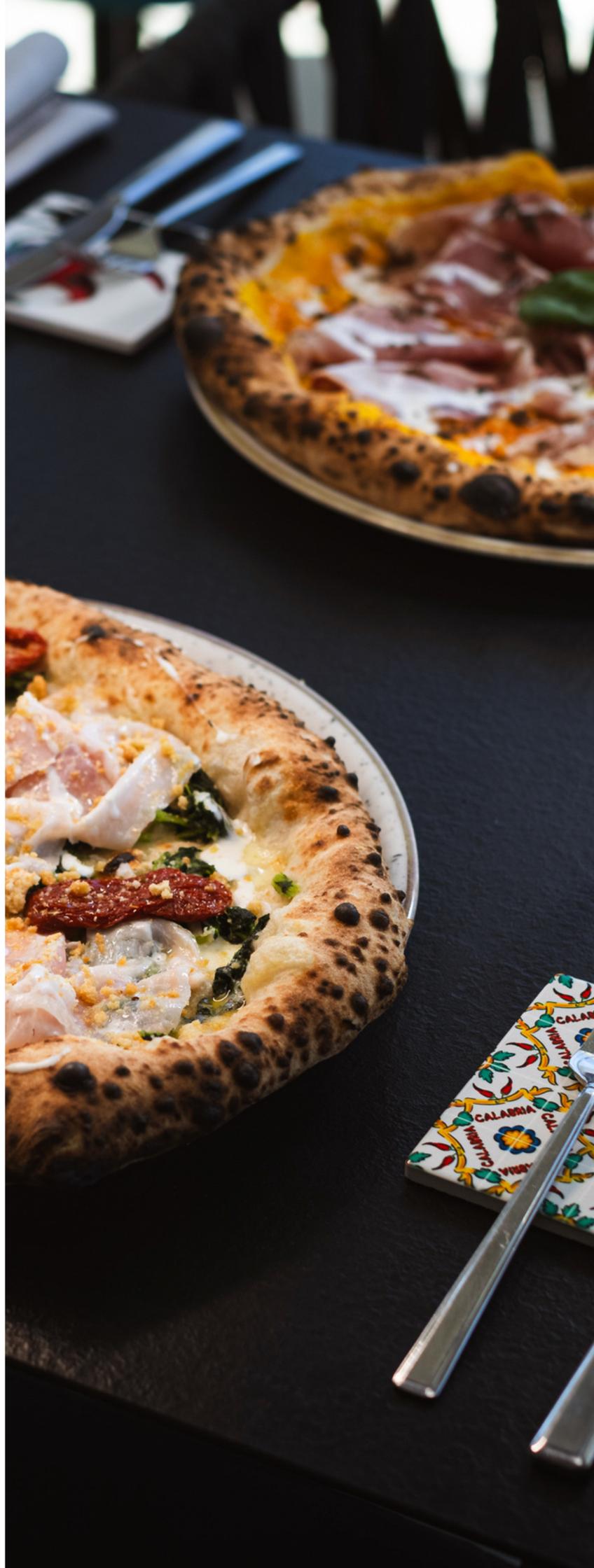


Pizze



Menù pizzeria

MARGHERITA | 8 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Basilico e Olio Evo.

San Marzano DOP Tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte mozzarella, Basil and Evoo.

MARINARA | 6 €

Pomodoro San Marzano DOP, Origano, Basilico, Aglio e Olio Evo.

San Marzano DOP Tomato, Oregano, Basil, Garlic and Evoo.

QUATTRO STAGIONI | 11 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Funghi Champignon, Carciofi, Olive verdi, Prosciutto Cotto e Olio Evo.

San Marzano Dop tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Champignon Mushrooms, Artichokes, Green Olives, Ham, Basil and Evoo.

NAPOLI | 11 €

Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe del Mar Cantabrico, Fior di Capperi, Olive Verdi, Pomodori Secchi, Origano, Basilico e Olio Evo.

San Marzano DOP Tomato, Cantabrian Sea Anchovies, Capers, Green Olives, dry Tomatoes, Oregano, Basil and Evoo.

SFIZIOSA | 14 €

Fiordilatte caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Pomodorini del Piennolo DOP Gialli e Rossi, Prosciutto Crudo 24 mesi AZIENDA "DEVODIER", scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, Rucola e Olio Evo.

"Fattoria della Piana" Fiordilatte Mozzarella, Cherry Piennolo DOP Yellow and Red Tomatoes, 24 month "DEVODIER" raw Ham, red cows 24 months, Parmigiano Reggiano flakes, Rocket and Evoo.

BUFALOTTA | 10 €

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Basilico e Olio Evo.

San Marzano DOP Tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Buffalo Mozzarella, Basil and Evoo.

DIAVOLA | 11 €

Pomodoro San Marzano DOP Fiordilatte caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Crumble di 'Nduja, Schiacciata Calabrese AZIENDA "FALCONE", Peperoncino e Olio Evo.

San Marzano DOP Tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Fior di Latte Mozzarella, 'Nduja Crumble, "FALCONE" Calabrian Schiacciata Salami, Red Chillies and Evoo.



Menù pizzeria

TROPEA | 11 € 🌱 🍷 🍴

Crema di cipollotto di Tropea IGP, Filetti di Tonno "SARDANELLI", 'Nduja di Spilinga, Cipollotto Fresco, Ricotta Affumicata, Basilico e Olio Evo.

Tropea IGP Onions cream, "SARDANELLI" Tuna Fillet, Spilinga 'Nduja, Onion, Smoked Ricotta, Basil and Evoo.

QUATTRO FORMAGGI | 11 € 🌱 🍷 🍴

Fiordilatte caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Gorgonzola, scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, Caciocavallo Silano DOP e olio evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Blue Cheese, Grana Padano flakes, red cows 24 months DOP Silan Caciocavallo and Evoo.

SALSICCIA E FUNGHI | 11 € 🌱 🍷 🍴

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Salsiccia, Funghi Porcini, Basilico e Olio Evo.

San Marzano DOP tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Buffalo Mozzarella, Sausage, Porcini Mushrooms, Basil and Evoo.

VEGETARIANA | 13 € 🌱 🍷 🍴

Bufala Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Melanzane e Zucchine grigliate, Pomodori Secchi, Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi grattugiato, Basilico e Olio Evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Buffalo Mozzarella, grilled Eggplants and Zucchini, Dry Tomatoes, grated red cows 24 months Parmigiano Reggiano, Basil and Evo Oil.

PARMIGIANA | 14 € 🌱 🍷 🍴

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi grattugiato, Melanzane fritte, Spalla Cotta "LA PROIBITA" Basilico e Olio Evo.

San Marzano DOP tomato, "FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, grated red cows 24 months Parmigiano Reggiano cheese, "LA PROIBITA" Ham, Basil and Evoo.

MORTAZZA | 15 € 🌱 🍷 🍴 🍷

Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Mortadella "favola" AZIENDA "PALMIERI", Pesto di Pistacchio, Stracciatella di Burrata, Granella di Pistacchio, Basilico e Olio Evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, "PALMIERI" "Favola" mortadella, Stracciatella of Burrata, Chopped Pistachio, Basil and Evoo.



Menù pizzeria

SOLE MIA | 16 🍷 🍷

Crema di Pomodorini Gialli, Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Funghi Porcini, Salsiccia di Suino Nero e Tartufo Nero del Pollino.

Yellow Cherry Tomatoes, "FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Porcini Mushrooms, Black Pork Salami and Pollino Black Truffle.

SUNSET BEACH | 18 🍷 🍷 🍷

Base Focaccia, Zucchine marinate, Crudo di Gambero Rosso, Stracciatella di Burrata, Menta e Olio Evo.

Focaccia based, marinated Zucchini, Raw Red Shrimps, Stracciatella of Burrata, Mint and Evoo.

PORCHETTA | 14 🍷 🍷

Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Broccoli, Patate al forno gratinate, Porchetta, "CASA SANT'ORSO" e Olio Evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Broccoli, Gratinated Baked Potatoes, roast Pork, LA GIOVANNA "AZIENDA "CAPITELLI", Basil and Evoo.

REGINA BIANCA | 14 🍷 🍷

Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Zucchine fritte, Stracciatella di Burrata, Prosciutto Cotto arrosto "AZIENDA ROVAGNATI", Basilico e Olio Evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Fried Zucchini, Stracciatella of Burrata, roast cooked Ham, Basil and Evoo.

PATATOSA | 16 🍷 🍷

Fiordilatte Caseificio "FATTORIA DELLA PIANA", Patate al forno, Pane profumato alle erbe, Pancetta Cotta "LA GIOVANNA" AZIENDA "CAPITELLI", Rosmarino e Olio Evo.

"FATTORIA DELLA PIANA" Fiordilatte Mozzarella, Baked Potatoes, fragrant herb Bread, "LA GIOVANNA" AZIENDA "CAPITELLI" Ham, Rosemary and Evoo.





SUNSET
— beach club —
T R O P E A



SUNSET
— beach club —
T R O P E A

