



Gentili Ospiti, benvenuti nel nostro Agriturismo!

Il nostro ristorante propone giornalmente un menu degustativo con il pescato del giorno ed uno a base di carne, abbinati con le verdure e gli ortaggi di nostra produzione.

I menu prevedono una serie di antipasti caldi e freddi, il primo ed il dessert. Il costo del menu è di 34 euro.

In alternativa è possibile scegliere dal nostro ricco Menu del Giorno.

Il nostro personale sarà inoltre lieto di fornirVi maggiori informazioni, anche riguardo allergie ed intolleranze.

Come previsto dalla vigente normativa tutto il pesce per il crudo e per la piastra viene abbattuto a -20 °C al cuore del prodotto per almeno 24 ore e scongelato poco prima di essere servito. In mancanza di prodotto fresco, alcuni alimenti potranno essere sostituiti con prodotti precedentemente surgelati.

Dear Guests, welcome in our Agriturismo!

Our restaurant offers a daily menu with the fish of the day and one based on meat, both combined with the vegetables of our farm.

Both menus consist of a variety of starters, first dish and dessert. The cost of the menu is eur 34.

Alternatively you can choose from our tasteful Menu of the Day.

Our staff will be happy to provide any further information, also about allergies and intolerances.

According to the current legislation both raw and grilled fish are previously frozen at -20 ° C at the heart of the product for at least 24 hours and unfrozen just before serving. In the absence of fresh products, some foods may be replaced with products previously frozen.



Menu del 24/07/21



Antipasti

Antipasto degustativo di pesce con verdure € 18,00

Pesce spada marinato con aceto di mele

Polipo olio e limone

Spigola marinata al miele

Insalata croccante

Zuppetta di seppie

Baccalà in agrodolce

Bocconcino di rana pescatrice gratinato

Tortino di patate e asparagi

Antipasto misto alla calabrese € 18,00

Antipasto misto di verdure € 12,00

Primi piatti

Paccheri scampi e crema di asparagi € 10,00

Raviolacci di pesce spada con sugo di pomodoro € 10,00

Orecchiette al ragù di vitello € 8,00

Trofie con pancetta e carciofi € 8,00

Pasta integrale di grano "Timilia" con ragù di verdure € 8,00

Pasta/Riso in bianco o al pomodoro € 6,00

Secondi piatti

Grigliata mista di pescato del giorno € 20,00

Frittura di calamari, gamberone e verdure pastellate € 20,00

Filetto di spigola in crosta di patate € 12,00

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde gr.250 € 20,00

Grigliata di carne € 18,00

Saltimbocca alla romana € 20,00

Asparagi alla Bismarck € 8,00

Selezione di formaggi calabresi € 10,00

Contorni

Crudità di stagione € 4,00

Verdure alla griglia € 4,00

Patate e peperoni € 4,00

Insalata di pomodori "alla calabrese" con cipolle € 4,00

Dessert

Frutta di stagione € 3,00

Dolce della casa € 4,00

Camera/Appartamento

Allergeni

(A, P)

(B)

(A, E, P)

(B)

(A, P)

(A, D)

(C, D)

(C, D)

(D, F)

(A, C, D, G, L)

(D, O)

(D)

(D)

(D)

(A, B, F)

(B, D, F, G)

(A)

-

-

(D)

(C, G)

(C)

-

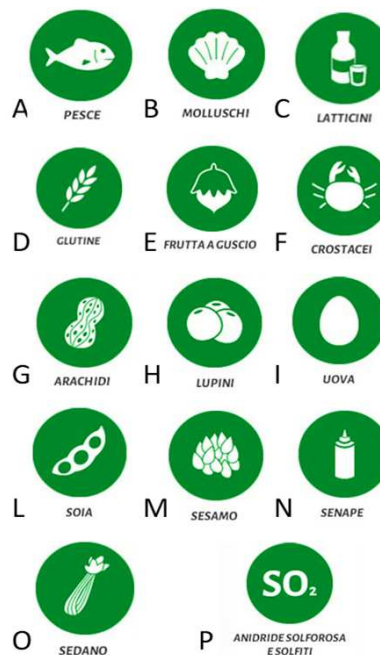
-

-

-

-

(C, D, G)



Come previsto dalla vigente normativa tutto il pesce per il crudo e per la piastra viene abbattuto a -20 °C al cuore del prodotto per almeno 24 ore e scongelato poco prima di essere servito. In mancanza di prodotto fresco, alcuni alimenti potranno essere sostituiti con prodotti precedentemente surgelati. Il nostro personale sarà inoltre lieto di fornirVi maggiori informazioni, anche riguardo allergie ed intolleranze.



Menu

24/07/21



Starters

	€	Allergens
<i>Fish and vegetables starter</i>	18,00	
<i>Marinated swordfish in apple-vinegard</i>		(A, P)
<i>Octopus with olive oil and lemon juice</i>		(B)
<i>Sea bass marinated with honey</i>		(A, E, P)
<i>Crispy salad</i>		-
<i>Cuttle fish chowder</i>		(B)
<i>Cod sweet and sour</i>		(A, P)
<i>Roasted angler fish</i>		(A, D)
<i>Potatoes and asparagus pie</i>		-

Salami and vegetables starter € 18,00 (C, D)

Vegetables starter € 12,00 (C, D)

First dishes

<i>Pasta with scampi and asparagus</i>	€ 10,00	(D, F)
<i>Ravioli with swordfish in tomato sauce</i>	€ 10,00	(A, C, D, G, L)
<i>Pasta with veal sauce</i>	€ 8,00	(D, O)
<i>Pasta with smoked bacon and artichokes</i>	€ 8,00	(D)
<i>"Timilia" wholemeal wheat pasta with vegetables sauce</i>	€ 8,00	(D)
<i>Pasta/Rise boiled or with tomato sauce</i>	€ 6,00	(D)

Main courses

<i>Mixed grilled fish of the day</i>	€ 20,00	(A, B, F)
<i>Fried squids, prawn and vegetables</i>	€ 20,00	(B, D, F, G)
<i>Fillets of sea bass in a potato crust</i>	€ 12,00	(A)
<i>Fillet of beef grilled or in pepper cream gr.250</i>	€ 20,00	-
<i>Grilled meat</i>	€ 18,00	-
<i>Saltimbocca Roman style</i>	€ 20,00	(D)
<i>Asparagus with fried eggs</i>	€ 8,00	(C, I)
<i>Selection of Calabrian cheeses</i>	€ 10,00	(C)

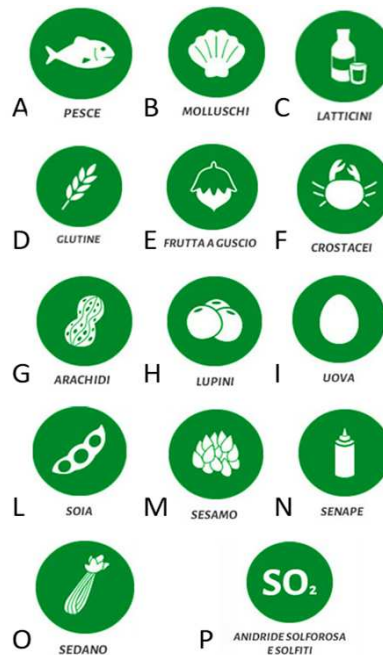
Side dishes

<i>Fresh salad</i>	€ 4,00	-
<i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00	-
<i>Potatoes with peppers</i>	€ 4,00	-
<i>Tomato salad with onion</i>	€ 4,00	-

Desserts

<i>Fresh fruits</i>	€ 3,00	-
<i>Home made dessert</i>	€ 4,00	(C, D, I)

Room/Apartment



According to the current legislation both raw and grilled fish are previously frozen at -20 ° C at the heart of the product for at least 24 hours and unfrozen just before serving. In the absence of fresh products, some foods may be replaced with products previously frozen. Our staff will be happy to assist you with more information, also about allergies and intolerances.



Menu

24/07/21



Vorspeisen

Allergene

<i>Fisch und Gemüsevorspeise</i>	€ 18,00	
<i>Marinierter Schwertfisch in Apfelessig</i>		(A, P)
<i>Krake mit zitrone</i>		(B)
<i>Seebarsch mariniert mit Honig</i>		(A, E, P)
<i>knackigen Salat</i>		-
<i>Tintenfischen Suppe</i>		(B)
<i>Kabeljau süß und sauer</i>		(A, P)
<i>gebratenem Seeteufel</i>		(A, D)
<i>Kartoffel und Spargel Kuchen</i>		-
<i>kalabresischer Wurst-salami-schinken und Gemüsevorspeise</i>	€ 18,00	(C, D)

<i>Gemüsevorspeise</i>	€ 12,00	(C, D)
------------------------	---------	--------

1 Gang

<i>Nudeln mit Scampi und Spargel</i>	€ 10,00	(D, F)
<i>Ravioli mit Schwertfisch und tomatensauce</i>	€ 10,00	(A, C, D, G, L)
<i>Nudeln mit Kalbsragout</i>	€ 8,00	(D, O)
<i>Nudeln mit Bauchspeck und Artischocken</i>	€ 8,00	(D)
<i>"Timilia" Weizen- Vollkornnudeln mit Gemüsesauce</i>	€ 8,00	(D)
<i>Nudeln/Reis gekocht oder mit Tomatensauce</i>	€ 6,00	(D)

2 Gang

<i>gemischte Fisch-Grillplatte</i>	€ 20,00	(A, B, F)
<i>Frittierte Kalamari, Garnele und Gemüse</i>	€ 20,00	(B, D, F, G)
<i>Seebarsch- Filets in Kartoffelkruste</i>	€ 12,00	(A)
<i>Rinderfilet gegrillte oder in grüner Pfeffer-Creme gr.250</i>	€ 20,00	-
<i>Gegrilltes Fleisch</i>	€ 18,00	-
<i>Schnitzel mit Schinken und Salbei</i>	€ 20,00	(D)
<i>Spargel mit Spiegeleier</i>	€ 8,00	(C, G)
<i>Auswahl an kalabresischen Käsesorten</i>	€ 10,00	(C)

Beilage

<i>Salat der Saison</i>	€ 4,00	-
<i>gegrilltes Gemüse</i>	€ 4,00	-
<i>Kartoffeln mit Paprikaschoten</i>	€ 4,00	-
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	€ 4,00	-

Dessert

<i>Obst der Saison</i>	€ 3,00	-
<i>hausgemachtes Dessert</i>	€ 4,00	(C, D, G)

Zimmer/Wohnung



Gemäß der geltenden Gesetzgebung werden vor der Zubereitung von Fisch dieser bei -20 ° C Kerntemperatur tiefgefroren. In Ermangelung frischer Produkte können einige Lebensmittel durch eingefrorene Produkte ersetzt werden.

Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne mit weiteren Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten.



Menu

24/07/21



Hors-d'oeuvres

Hors-d'oeuvre de poissons et légumes locaux	€ 18,00	
Espadon mariné au vinaigre de pomme		(A, P)
Poulpe à l'huile d'olive et au jus de citron		(B)
Bar mariné au miel		(A, E, P)
Salade croustillante		-
Chaudrée de seiche		(B)
Stockfish aigre-douce		(A, P)
Lotte rôti aux		(A, D)
Tarte aux pommes de terre et asperges		-

Salami et légumes locaux € 18,00 (C, D)

Hors-d'oeuvre de légumes locaux € 12,00 (C, D)

Pâtes

Pâtes aux crevettes et aux asperges	€ 10,00	(D, F)
Raviolis farcis à l'espadon et sauce tomate	€ 10,00	(A, C, D, I, L)
Pâtes à la sauce de veau	€ 8,00	(D, O)
Pâtes au lard fumé et aux artichauts	€ 8,00	(D)
Pâtes de blé complet "Timilia" avec légumes	€ 8,00	(D)
Pâtes / Rises bouilli ou à la sauce tomate	€ 6,00	(D)

Plats principaux

Mixte poisson grillé de la journée	€ 20,00	(A, B, F)
Friture de calamars, crevette et légumes	€ 20,00	(B, D, F, I)
Filet de bar en croûte de pommes de terre	€ 12,00	(A)
Filet de bœuf grillé ou au poivre vert 250 gr	€ 20,00	-
Viande grillée mixte	€ 18,00	-
Saltimbocca à la romaine, avec le jambon et la sage	€ 20,00	(D)
Asperges aux oeufs frits	€ 8,00	(C, I)
Auswahl an kalabrischen Käsesorten	€ 10,00	(C)

Plats d'accompagnement

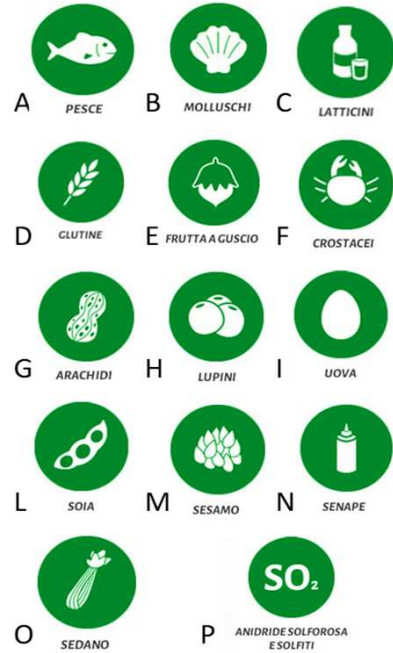
Légumes de saison	€ 4,00	-
Légumes grillés	€ 4,00	-
Pommes de terre et poivrons	€ 4,00	-
Salade de tomates "calabraise" avec des oignons	€ 4,00	-

Dessert

Fruits de saison	€ 3,00	-
Dessert maison	€ 4,00	(C, D, I)

Chambre/Apartement

Allergènes



Selon la législation en vigueur, le poisson cru et le poisson grillé sont préalablement surgelés à -20 ° C au cœur du produit pendant au moins 24 heures et décongelés avant d'être servis. En l'absence de produits frais, certains aliments peuvent être remplacés par des produits précédemment surgelés. Notre personnel sera heureux de vous aider avec plus d'informations, aussi sur les allergies et les intolérances.



Vini Rosati/Rosè Wines

Grayasusi cantina Ceraudo I.G.T.	€ 25
Pescanera cantina Ippolito I.G.T.	€ 18
Dolcedorme cantina Ferrocinto I.G.P.	€ 15
Lumare cantina Tenuta Iuzzolini I.G.T.	€ 15
Terre lontane cantina Librandi I.G.T.	€ 15
Νίκη La Casa di Botro I.G.T.	€ 15
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini D.O.C.	€ 10
Νίκη La Casa di Botro I.G.T. (calice/glass)	€ 4
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini D.O.C. (calice/glass)	€ 3

Vini Bianchi/White Wines

Donna Giovanna cantina Tenuta Iuzzolini I.G.T.	€ 25
Prima Fila cantina Tenuta Iuzzolini I.G.T.	€ 18
Malvasia Sauvignon cantina Russo&Longo I.G.T.	€ 18
ROI cantina Russo&Longo I.G.T.	€ 18
JXP cantina Termine Grosso I.G.T.	€ 18
Chrysòs cantina Ippolito I.G.T.	€ 18
Madama Giovanna cantina Termine Grosso I.G.T.	€ 18
Timpa del Principe cantina Ferrocinto I.G.P.	€ 15
Labella cantina Librandi	€ 15
Madre Goccia cantina Tenuta Iuzzolini I.G.T.	€ 15
Critone cantina Librandi I.G.T.	€ 15
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini D.O.C.	€ 10
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini D.O.C. (calice/glass)	€ 3
Asylia bianco cantina Librandi D.O.C. (calice/glass)	€ 3

Vini Rossi/Red Wines

Gravello cantina Librandi 2015 I.G.T.	€ 30
Crete del Falco cantina Termine Grosso 2018 I.G.T.	€ 30
Muranera cantina Tenuta Iuzzolini 2019 I.G.T.	€ 25
Nanà cantina Ceraudo 2019 I.G.T.	€ 25
Gocce di Frisio cantina Termine Grosso 2018 I.G.T.	€ 25
Frisio cantina Termine Grosso 2017 I.G.T.	€ 20
Giglio Nero cantina Termine Grosso 2018 I.G.T.	€ 18
Principe Spinelli cantina Tenuta Iuzzolini 2020 I.G.T.	€ 18
Don Fabrizio cantina Termine Grosso 2019 I.G.T.	€ 16
Belfresco cantina Tenuta Iuzzolini 2020 I.G.T.	€ 15
Magliocco cantina Ferrocinto 2019 I.G.P.	€ 15
Duca San Felice cantina Librandi 2019 D.O.C.	€ 15
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini 2019 D.O.C.	€ 10
Magliocco cantina Ferrocinto 2019 I.G.P. (calice/glass)	€ 5
Cirò classico cantina Tenuta Iuzzolini 2019 D.O.C. (calice/glass)	€ 3

Spumanti/Sparkling Wines

Prosecco Brut cantina Varaschin D.O.C.G.	€ 15
Prosecco Extra dry cantina Varaschin D.O.C.G.	€ 15
Prosecco cantina Varaschin D.O.C.G. (flut)	€ 3

Bar

Acqua minerale Mangiatorella cl.92	€ 2	Birra Artigianale/Hand crafted Beer cl.33	€ 5
Coca Cola/Fanta 1 lt.	€ 4	Birra Nastro Azzurro cl.33	€ 2
Coca Cola/Coca Zero/Fanta/Sprite cl.33	€ 2	Liquori esteri	€ 4
Amaro del Capo/Limoncello	€ 3	Grappe e Amari	€ 4

*Siamo felici di informarVi che è a Vostra disposizione alla reception la lista contenente le schede tecniche dei vini in vendita.
Il nostro staff sarà lieto di fornir Vela a Vostra richiesta.*

*We are happy to inform you that the list containing the main characteristics of the wines sold is available at the reception.
Our staff will be glad to bring it to you at your request.*

Desideriamo darVi alcune informazioni sulla storia e sulla produzione della nostra azienda agricola.

L'Azienda appartiene alla famiglia Colucci da secoli ed è dislocata principalmente su 3 aree produttive limitrofe, site in provincia di Catanzaro nei comuni di Botricello, Cropani e Andali, su complessivi 250 ha circa.

Per molti anni le colture principali sono state i cereali, le olive ed i legumi, produzioni che non richiedono irrigazione ma per le quali è sufficiente l'acqua fornita dalle precipitazioni naturali. Nel corso di quest'anno la produzione complessiva di cereali (grano duro, orzo, avena) è stata di circa 3.000 q, quella di legumi, in particolare ceci e fagioli, di 100 q (anno scorso).

La raccolta delle olive, varietà autoctona "Carolea" biologica, avviene normalmente nei mesi di ottobre, novembre e dicembre. Le olive sono molite per nostro conto da un oleificio locale. L'olio extravergine prodotto (250 quintali) è stato per la maggior parte venduto all'ingrosso, mentre 5.000 litri sono utilizzati per l'Agriturismo e per la vendita diretta in latte da 5 l e bottiglie da 0,75 l e 0,50 l. Il nostro olio di oliva vanta la certificazione biologica sia per l'Unione Europea sia per gli Stati Uniti d'America.

Dagli anni '80 del secolo scorso le colture tradizionali sono state affiancate da una serie di produzioni biologiche, rese anche possibili dalla disponibilità di acqua fornita dal Consorzio di Bonifica calabrese.

È stata così avviata la produzione in regime biologico di pesche, albicocche e pesche noci. Nel corso dell'anno la produzione complessiva di frutta è stata di circa 1.000 q, commercializzata prevalentemente nel Centro e Nord Europa attraverso la cooperativa Apofruit di Scanzano Jonico (MT). Una parte del raccolto è stata inoltre utilizzata per produrre le nostre confetture di pesche ed albicocche.

Nel corso degli ultimi anni è stata inoltre avviata la produzione di asparago verde biologico, la cui raccolta avviene dal mese di febbraio a quello di maggio. La produzione annuale è stata di circa 80 q, commercializzata prevalentemente nel Centro e Nord Europa attraverso la cooperativa Apofruit di Scanzano Jonico (MT). La nostra azienda produce inoltre foraggio per animali (fieno, paglia). La produzione (circa 3.000 q) è stata venduta ad allevatori locali e della Regione.

Here you are some information on the history and production of our farm.

The company belongs to the Colucci family for centuries and is deployed primarily on three neighboring production areas in the province of Catanzaro, municipalities of Botricello, Cropani and Andali, for a total of ca. 250 hectares.

For many years the main crops were cereals, legumes and olives, all products that do not require irrigation, but for which there was sufficient water supplied by natural rainfall. This year the total production of cereals (wheat, barley, oats) was approximately 3,000 q, that of legumes, in particular peas and beans, 100 q (last year).

The olive harvest, native variety "Carolea" grown organically (bio), normally occurs in the months of October, November and December. The olives are milled on our behalf by a local oil mill. The extra virgin product (250 q) was mostly sold wholesale, while 5,000 liters are used for cooking at our Agriturismo and for direct sales (5 liters cans or 0.75/0.50 liters bottles). Our olive oil has organic certification for both the European Union and the United States of America.

Since the 80s of the last century the traditional crops have been joined by a range of organic products, also made possible by the availability of water provided by the Consortium for Agricultural Water of Calabria. So we started the production of organic (bio) peaches, apricots and nectarines. During the year, the total production of fruit was about 1,000 q, marketed primarily in central and northern Europe through the "Apofruit" cooperative of Scanzano Jonico (MT). Part of the harvest was also used to produce our peaches and apricots jams.

Over the last few years we also started the production of organic (bio) green asparagus, which are collected from February to May. The annual production was around 80 q, marketed primarily in central and northern Europe through the "Apofruit" cooperative of Scanzano Jonico (MT). Our company also produces animal fodder (hay, straw). The production (approximately 3,000 q) is sold to local and regional farmers.



Gentili Ospiti,

Desideriamo informarVi circa la provenienza degli alimenti utilizzati nel nostro agriturismo. La maggior parte dei prodotti proviene dalla nostra azienda agricola, ed in particolare:

- La pasta fresca e l'impasto di alcuni dolci e torte salate sono prodotti con farine e semole ricavate dal nostro grano (varietà "Core") e molite presso il Mulino della famiglia Masdea di Filadelfia (VV).
- L'olio extravergine biologico di oliva è utilizzato sia per la preparazione in cucina sia, imbottigliato, per il condimento a crudo (Vi invitiamo ad assaggiarlo chiedendo ai camerieri una delle bottiglie con tappo anti-riempimento disponibili sul buffet).
- I legumi (ceci varietà "Pascià").
- Pesche, albicocche e pesche noci, tutte provenienti da coltivazione biologica, sono servite direttamente nei mesi di raccolta ed in confetture negli altri mesi.
- Asparagi verdi biologici, serviti direttamente nei mesi di raccolta e surgelati da noi per essere serviti negli altri mesi.
- Verdure ed ortaggi (melanzane, zucchine, peperoni, ecc.) serviti direttamente secondo la stagione.

I nostri prodotti agricoli sono abbinati a carne e pesce acquistati presso fornitori selezionati, preferibilmente locali.

- Il pesce è acquistato presso un Consorzio di pescatori di Cirò marina (KR) o da pescatori della zona o nazionali.
- La carne di maiale, di vitello ed i polli, mentre la carne di manzo proviene da allevamenti selezionati fuori dalla Regione.
- I salumi (in particolare salsicce, soppressate, capocolli e pancette), sono acquistati localmente presso una macelleria locale o selezionati da produttori regionali di eccellenza ('nduja di Spilinga).
- I formaggi (provole e mozzarelle) sono acquistati localmente, il pecorino è fornito dalla Cooperativa agricola "Fattoria della Piana" di Candidoni (RC) e da produttori del Monte Poro (VV).
- Tutta la frutta, la verdura e gli ortaggi, se non provenienti dalla nostra azienda agricola, sono acquistati da coltivatori locali o presso il Mercato Ortofrutticolo di Catanzaro lido (CZ), uno dei principali del sud Italia, dal grossista "Effemme Fruit"; attraverso lo stesso grossista vendiamo parte della nostra produzione agricola.
- Il pane è prodotto da noi o acquistato presso panifici di Botricello e della zona.
- Per l'abbinamento alle nostre pietanze ci siamo rivolti alle principali cantine calabresi, con particolare riguardo alla zona D.O.C. di Cirò (KR). Nella carta dei vini troverete una selezione dei migliori vini calabresi ed alcune etichette selezionate di vini meridionali, nonché un vino rosato barricato prodotto esclusivamente per noi da una pregiata cantina calabrese.
- Per il fine pasto siamo lieti di proporVi il caffè con miscele pregiate fornito dalla rinomata "Montano Caffè" di Cerva (CZ) e l'ormai noto a livello nazionale "Amaro del Capo" di Limbadi (VV).

Siamo inoltre orgogliosi di informarVi del nostro impegno verso l'ambiente e che dal 2013 tutta l'energia elettrica utilizzata è interamente autoprodotta tramite impianto fotovoltaico (89,5 kWp per complessivi circa 130.000 kWh annui).

In particolare l'impianto è registrato nel V Conto Energia: tutta l'eccedenza di produzione (ore diurne) è venduta al GSE - Gestore dei Servizi Energetici, mentre nelle ore notturne l'energia è acquistata da Edison Energia s.p.a.

Infine siamo lieti di informarVi che i nostri prodotti e le nostre conserve sono anche disponibili per la vendita presso la reception, esposti all'interno di una antica madia recentemente recuperata.

La famiglia Colucci, il professor Antonio Romeo, i cuochi, i camerieri e gli addetti alle pulizie sono lieti di augurarVi buon appetito e di trascorrere una piacevole serata!



Dear Guests,

We wish to inform you about the origin of the food used in our farm.

Most of the products are from our farm, and in particular:

- Fresh pasta and the mixture of some sweet and savory pies are made with flour and semolina derived from our wheat ("Core" variety) and milled at the Mill of the Masdea family in Filadelfia (VV). The organic extra virgin olive oil is used for the preparation in the kitchen, and bottled for the dressing (we invite you to taste it by asking the waiters for one of the bottles available on the buffet).
- Legumes (chickpeas, "Pasha" variety).
- Peaches, apricots and nectarines, all organically grown, are served directly in the months of collection and in jams in the other months.
- Organic green asparagus, served directly in the months of collection and frozen for service in the other months.
- Greens and vegetables (aubergines, courgettes, peppers, etc.) directly served seasonally.

Our agricultural products are combined with meat and fish purchased from selected suppliers, preferably local.

- The fish is bought from a consortium of fishermen of Ciro Marina (KR), from fishermen in the area or Italian.
- Pork, veal and chicken meats are purchased locally, while beef meat comes from selected farms outside the region.
- Salami (especially sausages, brawn, capocolli and bacon), are purchased locally at a local butcher shop or selected from some excellent Calabrian farmers ('nduja from Spilinga).
- Cheeses (provola and mozzarella) are purchased locally, while the pecorino-cheese is provided by the Agricultural cooperative "Fattoria della Piana" of Candidoni (RC) and from a farmer from Mount Poro (VV).
- All fruits, vegetables and vegetables, if not from our farm, are bought from local farmers or at the Fruit and Vegetable Market of Catanzaro Lido (CZ), a leading southern Italy wholesale market, from the wholesaler "Effemme Fruit"; through the same wholesaler we sell part of our agricultural production.
- The bread is purchased from bakeries of Botricello and the area.
- For pairing to our dishes we turned to major wineries in Calabria, with particular regard to the Cirò (KR) D.O.C. (Controlled Origin Denomination) area. The wine list is a selection of the best wines from Calabria and a few selected labels of southern wines, as well as a rose wine seasoned in barrels, made exclusively for us by a fine Calabrian winery.
- To end your meal we are pleased to offer you the finest coffee blends provided by the renowned "Montano Caffè" based in Cerva (CZ) and the now nationally well known "Amaro del Capo" of Limbadi (VV).

We are also proud to inform you of our commitment to the environment and that from 2013 all the electricity used is entirely self-produced by photovoltaic source (89.5 kWp for a total of about 130,000 kWh per year).

In particular the system is registered in the Conto Energia V: any excess of production (day) is sold to the GSE - Energy Services Operator, while at night the energy is purchased by Edison Energia Spa.

Finally we are pleased to inform you that our products and our preserves are also available for sale at the reception, exposed in an old cupboard recently renovated.

The Colucci family, Antonio Romeo, cooks, waiters and cleaners are happy to wish you good appetite and a pleasant evening!