



vinality
AND THE **city** CALABRIA
IN WINE



Pagode

ANTIPASTI

Pierluigi Vacca Isabella Di Marco Luigi Ammirati Antonio Franzè

PRIMI PIATTI

Enzo Barbieri Ercole Villirillo Maurizio Mercurio Mario Mellino Luigi Quintieri Giorgio Trovato Laura Barbieri Michele Barbieri

SECONDI PIATTI

Rocco Ianni Vincenzo Murano Salvatore Murano Giampiero Monterosso Emanuela Crescenzi Enzo Cannatà Rocco Agostino

Casette

1. Caseificio Pignataro, formaggi
2. Arnold'S - Pizza e gulie, pizza a portafoglio
3. Associazione regionale allevatori della Calabria -Ara Calabria, Hamburger di podolica
4. Paolo Caridi Food Innovator, Pasticceria
5. Amonoglù, Pizza Senza glutine
6. Bar dei giovani – Granite, cannoli e babà
7. Acqua

Menù

(segue)



18 Luglio

LA CALABRIA NEL PIATTO

Antipasti

3. Gamberi con ceci del pollino, pomodori di Belmonte e tocchetti di pane stagionato.
4. Capicollo di suino nero con scapece di melanzane, pecorino del monte poro e confettura di gelsi.
9. Frittatina di cipolla rossa di Tropea con caciocavallo di Podolica e salsiccia di suino nero.

Primi Piatti

1. "Rascatieddri" alla maniera dell'alta Calabria.
2. Riso carnaroli di Sibari al profumo di magliocco.
7. Maccheroncini con alici di Fuscaldo e pomodorini di stagione.

Secondi Piatti

1. Zuppa di seppie della secca di Amendolara aromatizzata, su crostini di pane stagionato.
3. Salsiccia di maiale nero con fagioli e pane artigianale.
7. Parmigiana di melanzane al forno (vegetariana).

Casette

1. Caseificio Pignataro, formaggi
2. Arnold'S - Pizza e gulie, pizza a portafoglio
3. Associazione regionale allevatori della Calabria -Ara Calabria, Hamburger di podolica
4. Paolo Caridi Food Innovator, Pasticceria
5. Amonoglù, Pizza Senza glutine
6. Bar dei giovani – Granite, cannoli e babà
7. Acqua



19 Luglio

LA CALABRIA NEL PIATTO

Pagode

Antipasti

1. Tortino di patate silane, cardoncelli del pollino, caciocavallo e cipolla rossa di Tropea caramellata.
6. Tonno sott'olio, cipolla bianca di Castrovillari e fagioli poverelli di Laino aromatizzati al limone di Rocca Imperiale.
7. Pecorino crotonese con fico dottato caramellato, ricottina del pollino con mostarda di uva, pomodoro di Belmonte su mozzarella di bufala con olio e basilico.

Primi Piatti

2. Riso carnaroli di Sibari al profumo di magliocco.
6. Mezzi paccheri con fiori di zucca, zucchine, mazzancolle e datterini gialli.
8. Lagane e ceci.
2. Involtino di pesce spada al Torrone IGP di Bagnara Calabra
5. Polpette al sugo contadino accompagnate da verdure ripassate in padella.
8. Arista di maiale nero al vino bianco con patate 'mbacchiuse.

Casette

1. Caseificio Pignataro, formaggi
2. Arnold'S - Pizza e gulie, pizza a portafoglio
3. Associazione regionale allevatori della Calabria -Ara Calabria, Hamburger di podolica
4. Paolo Caridi Food Innovator, Pasticceria
5. Amonoglù, Pizza Senza glutine
6. Bar dei giovani – Granite, cannoli e babà
7. Acqua



20 Luglio

LA CALABRIA NEL PIATTO

Pagode

Antipasti

2. Insalata di polpo verace con patate e peperoni.
5. Insalata di baccalà con cruschi e olio evo da cultivar dolce Rossano.
8. Cipolla bianca di Castrovillari con sardella di Crucoli, pomodori di Belmonte, su pane fetta di pane artigianale.

Primi Piatti

2. Riso carnaroli di Sibari al profumo di magliocco.
3. Pasta e fagioli rossi Cassanesi.
4. Fileja tonno fresco, cipolla rossa di Tropea, pomodorini ed olive verdi di Cassano.
5. Stroncatura alla 'Nduja e pecorino, e crema di pomodori.

Secondi Piatti

2. Involtino di pesce spada alla bagnarota con erbe fresche dell'orto.
4. Stufato di manzo podolico al profumo di erbe con rosso magliocco.
6. Involtino di maiale nero silano, farcito con mollica di pane, pecorino alla riduzione di magliocco.