



Usiamo solo prodotti di alta qualità per i nostri piatti.
Wir verwenden Hochqualitative Produkte für unsere Speisen.
We only use high quality products for our dishes.



Olive

- Olive tagiasche denocciolate
- Entsteinte Tagiasca-Oliven
- Pitted tagiasca olives



Lievitazione

- Lievitazione di almeno 48 ore
- Mindestens 4 Stunden gehen lassen
- Leavening for at least 48 hours



Filetti di Alici

- Filetti di Alici all'Olio Extravergine di Oliva
- Sardellenfilets in nativem Olivenöl extra
- Anchovy Fillets in Extra Virgin Olive Oil



Mozzarella di Bufala

- Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte fresco di bufala di razza Mediterranea italiana.
- Frischer gestreckter Quark, der mit frischer italienischer mediterraner Büffelmilch hergestellt wird.
- Fresh stretched curd cheese produced with fresh Italian Mediterranean buffalo milk.



Pomodoro San Marzano

- Si presentano di forma allungata con una polpa di un colore rosso vivo e un sapore agrodolce.
- Sie haben eine längliche Form mit einem leuchtend roten Fruchtfleisch und einem süß-sauren Geschmack.
- They have an elongated shape with a bright red pulp and a sweet and sour taste.



La Burrata

- Formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e cremosa.
- Frischer, gestreckter Quark, ähnlich wie Mozzarella, aber mit einer weicheren und cremigeren Textur.
- Fresh stretched curd cheese, similar to mozzarella but with a softer and creamier consistency.

Cipolla Rossa

- La cipolla rossa (Allium cepa) coltivata tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia.
- Die rote Zwiebel (Allium cepa), die zwischen Nicotera in der Provinz Vibo Valentia angebaut wird.
- The red onion (Allium cepa) grown between Nicotera, in the province of Vibo Valentia.



Capperi Siciliani

- Il capperone grazie cresce in Sicilia in modo spontaneo e abbondante.
- Dank des Klimas wächst die Kapern spontan und reichlich in Sizilien.
- Thanks to the climate, the caper grows spontaneously and abundantly in Sicily.



La Spianata Piccante

- Salame insaccato calabrese ricavato dal prosciutto e spalla suina con l'aggiunta di lardo, aromatizzato con peperoncino.
- Kalabrische Wurstsalami. Aus Schinken und Schweineschulter und mit Chili aromatisiert.
- Calabrian salami sausage. Made from ham and pork shoulder with addition flavored with chilli.



Tranci di Tonno

- Tranci di Tonno caratterizzati da una carne tenera e piuttosto magra, vengono inscatolati a mano seguendo l'antica tradizione.
- Thunfischsteaks die sich durch ein zartes und mageres Fleisch auszeichnen, werden nach alter Tradition von Hand konserviert.
- Tuna steaks characterized by a tender and light pink colored are canned following the ancient tradition.



Mozzarella Fior di Latte

- Foraggiamento tradizionale è la base per il gusto unico dei prodotti Fior di Latte.
- Ursprüngliche und nachhaltige Fütterung ist der Grundstein für den Geschmack des Fior di Latte.
- Fior di Latte based on traditional recipe and impresses even discerning palates due to its extremely subtle flavour.



Salumi Villani

- Villani Salumi crea prodotti artigianali nel gusto e curati nell'aspetto.
- Villani Salumi kreiert handwerkliche Produkte, die besonders und gepflegt im Aussehen sind.
- Villani Salumi has been creating artisan products, cared for in appearance.