

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Vellutata di zucca con aceto balsamico e crostini di pane 13,90 €
Hausgemachte Kürbissuppe mit Balsamico und Knoblauch-Crostini
Homemade pumpkin soup with garlic bread

Gâteaux di patate alla palermitana 12,90 €
Sizilianischer Kartoffelgratin mit Culatello-Schinken und sardischem Käse
Sicilian potato gratin with Culatello ham and sardinian cheese

Gamberoni marinati agli agrumi di Sicilia su avocado e datterini 16,90 €
Scampi-Cocktail auf Avocado und sizilianischen Datteltomaten
Shrimps cocktail with avocado and cherry tomatoes

Pasta

Pappardelle con ragù di coniglio di Carmagnola 15,90 €
Pappardelle-Nudeln mit Ragout vom piemontes. Carmagnola-Kaninchen
Handcrafted pappardelle noodles with ragout of carmagnola rabbit

Linguine con polipo all'arrabiata con pistachio di Bronte 15,90 €
Linguine-Nudeln mit Tintenfisch (leicht scharf) und Bronte-Pistazien
Linguine noodles with spicy octopus and pistachio from Bronte

Mezze maniche con porri, salsiccia e zafferano 14,90 €
Mezze-maniche-Nudeln mit toskanischer Salsiccia, Porree und Safran
Mezze maniche noodles with salsiccia of Tuscany, leek and saffron

Pesce e carne

Filetto di rombo selvaggio con melanzane a funghetto 28,90 €
Filet vom wildgefangenen Steinbutt auf Aubergine, Tomaten und Basilikum
Turbot filet with eggplant, cherry tomatoes and basil

Pescatrice in guazzetto di bietole e fagioli Cannellini 29,50 €
Seeteufel auf Mangold und Cannellini-Bohnen
Cod fish with clams, cherry tomatoes, potatoes and olives

Nodino di vitello al burro e salvia sulla caponata siciliana 27,50 €
Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten, dazu sizilianische Caponata
Calf cutlet with Sicilian style mixed vegetables

Polpette di Fassona all'ischitana con pinoli, datterini e purea di patate 21,80 €
Edelfrikadelle vom Fassona-Rind mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Püree
Meatball (Fassona-beef) with pine nuts, tomatoes and mashed potatoes