



VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten

€ 7,00

Toastscheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Öl und Oregano.

Auberginen-Parmesan

€ 9,00

Gebratener Auberginenkuchen und gratiniert im Ofen mit Tomatenmark, Basilikum und sizilianischen Pecorino.

Casareccio

€ 13,00

Crostini aus würzigem Brot, Gemüse-Caponatina, Kartoffelbällchen, panierte Auberginen und gebratenem Ricotta.

Caponata Siciliana

€ 9,00

Auberginenkuchen, Zucchini, Paprika, Karotten, Sellerie, Oliven, Kapern in der Pfanne in süß-saurer Sauce und gerösteter Avola-Mandelkörner.

Schwertfischbröllen

€ 14,00

Panierte und gebackene Schwertfischbröllchen mit Zwiebelfüllung, Pinienkernen und Rosinen.

Männliche Cunzati

€ 12,00

Marinierte Sardellen auf emulgierter Zitronensauce und schmackhaften Croutons.

Tintenfischsalat

€ 14,00

Stücke von gekochtem Oktopus, gewürzt mit Zitronensauce auf einem Salat aus knusprigem Gemüse und schmackhaften Croutons.

Gebratene Muscheln

€ 12,00

Sautierte Muscheln mit einem Farbton von Knoblauch, Öl, Chili und Weißwein.



ERSTE GÄNGE

Pennette zur Norm

€ 11,00

Pennette mit Tomatensauce, gebratenen Auberginen, Basilikumblättern und gesalzener Ricotta.

Spaghetti ca' Muddica Atturrata

€ 11,00

Spaghetti mit gehackten Tomaten, Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten-Capuliatu und schmackhaftem Paniermehl.

Ravioli Jonio

€ 16,00

Ravioli mit Ricotta-Füllung, gewürfelten Tomaten, Garnelen, Basilikum-Pesto, Auberginen und gerösteten Mandeln.

Gnocchi mit Ragù di Mare

€ 16,00

Kartoffelknödel mit Fischesauce, mit weißer Marinara-Sauce, Zitruschalen, gerösteten Semmelbröseln.

Pennette mit Schwertfisch

€ 14,00

Pennette mit gewürfelten Tomaten, Schwertfisch*, Auberginen, gerösteten Avola-Mandelkörnern und frischer Mine.

Spaghetti nach Syrakus

€ 13,00

Spaghetti mit Sardellen, Sardellen, Rosinen, Zwiebeln, Tomatensauce und gerösteten Semmelbröseln.

Linguine Muscheln und Zucchini

€ 14,00

Linguine mit Muscheln, Zucchini, gereiftem Caciocavallo, Pistazien-Pesto und Ciliegino Pachino.

Risotto Marinara

€ 16,00

Risotto mit einer Mischung aus frischen Meeresfrüchten.



ZWEITE GÄNGE

Tintenfisch mit Stimpirata

€ 16,00

Oktopus gekocht und in der Pfanne mit süßem gemischtem Gemüse und schmackhaften Croutons.

Sardellenkoteletts mit Mandeln

€ 14,00

Sardellen paniert und als Schnitzel mit gerösteter Avola-Mandel gekocht.

Wolfsbarsch in Kartoffelkruste

€ 16,00

Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Semmelbröseln, geriebenem Käse, Rosmarin und Petersilie.

Schwertfisch mit Zitrone

€ 16,00

Schwertfischscheibe* in einer Pfanne mit Kapern und dem Duft von Zitronen gekocht.

Gebackenes Doradenfilet

€ 16,00

Gebackenes Gebackenes Goldgrätenfilet mit einer Mischung aus schmackhaftem Gemüse.

Gebratene Sardellen

€ 14,00

Filetierte Sardellen auf dem Teller mit Zitronensauce, Minze und Salbei.

Steak zumen Palermitana

€ 12,00

Kalbfleischscheibe in Olivenöl mariniert, paniert und im Ofen gebacken.

Hühnerschnitzel mit Zitrusfrüchten aus Sizilien

€ 12,00

Gebratene Hähnchenscheibe mit dem Duft von Zitrusfrüchten aus Sizilien.



BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| Gebackene Gemüse | € 8,00 |
| Mischung aus frischem Gemüse im Ofen (Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Karotten, Paprika und Oregano). | |
| Gemischter Salat | € 6,00 |
| Salat, Karotte, Pachino-Kirsche und Mais. | |
| Gegrilltes Gemüse | € 8,00 |
| Gemischtes frisches gegrilltes Gemüse (Auberginen, Paprika und Zucchini). | |
| Bratkartoffeln | € 6,00 |
| Variation von Pommes frites. | |
| Salat von Agreste | € 8,00 |
| Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Oliven und Oregano. | |

SALATE

- | | |
|---|---------|
| Tramontana | € 13,00 |
| Salat, Pachino-Kirsche, lokaler Käse, gebratene Zucchini, gewürzte Oliven, getrocknete Tomaten, Mandelkörner und Basilikum. | |
| Levante | € 12,00 |
| Salat, Pachino-Kirsche, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel und gewürzte Oliven. | |
| Maestrale | € 14,00 |
| Salat, Pachino-Kirsche, Brathähnchenstreifen, lokaler Käse und Julienne-Karotten. | |



BEVERAGE

Mineralwasser

<i>Natürliches / Sprudelwasser</i>	50 cl	€ 1,50
<i>Natürliches / sprudelndes / sprudelndes Wasser</i>	75 cl	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Getränke in Dosen</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Getränke in Flaschen</i>	20 cl	€ 3,00
<i>Fruchtsaft</i>	20 cl	€ 3,00
<i>Kalter Tee</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Coca Cola</i>	100 cl	€ 5,50

Biere in der Flasche

<i>Messina "Cristalli di Sale"</i>	50 cl	€ 6,00
<i>Messina</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Birra dello Stretto</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Birra dello Stretto</i>	66 cl	€ 5,00
<i>Semedorato bionda / rossa</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Moretti alla Siciliana</i>	50 cl	€ 5,00

HAUSWEIN

Cantine Pepi

<i>Glas lokaler Wein</i>
<i>Weiß "Insolia"</i>
<i>Weiß "Insolia"</i>
<i>Rot "Nero d'Avola"</i>
<i>Rot "Nero d'Avola"</i>

Mazzarrone (Catania)

20 cl	€ 3,50
33 cl	€ 4,50
50 cl	€ 6,00
33 cl	€ 4,50
50 cl	€ 6,00



WEINKARTE VON WEINEN

Vini al calice di Cantina Brugnano

<i>Insolia V90</i>	<i>Weiß</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Grillo V90</i>	<i>Weiß</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Nero d'Avola V90</i>	<i>Rot</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Sirah V90</i>	<i>Rot</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00

Cantina Marabino

Noto (Siracusa)

Eureka	<i>Weiß - Chardonnay</i>	€ 22,00
Rosso di Contrada	<i>Rot - Nero d'Avola</i>	€ 22,00
Rosanera	<i>Rosato - Nero d'Avola</i>	€ 22,00
Muscatedda	<i>Weiß - Trockene Muskat</i>	€ 22,00

Cantina Novello

Avola (Siracusa)

Viola	<i>Weiß – Grillo DOC</i>	€ 20,00
Donna Carmela	<i>Weiß - Katarakt</i>	€ 18,00
Don Vincenzo	<i>Rot - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00

Cantine Pepi

Mazzarrone (Catania)

Salto	<i>Weiß - Grillo</i>	€ 20,00
Lycos	<i>Weiß - Insolia</i>	€ 20,00
EX	<i>Rot - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00
Signatura	<i>Rosato - Frappiert - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Nguè	<i>Sprudelndes Weiß</i>	€ 22,00
Signatura	<i>Rosato - Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Scialle Nero	<i>Rot - Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 25,00
Matto	<i>Rot - Syrah</i>	€ 20,00
Gamè	<i>Weiß - Katarakt</i>	€ 18,00



WEINKARTE VON WEINEN

Az. Agr. Rallo

Bianco Maggiore

Evrò

Il Manto

La Clarissa

La Maggiore

Carta d'Oro

Marsala (Trapani)

Weiß - Grillo € 22,00

Weiß - Insolia € 22,00

Rot - Nero d'Avola € 22,00

Rot - Sirah € 22,00

Weiß - Natürlich prickelnd € 22,00

Weiß - Katarakt - Muller Thurgau - Viogner € 20,00

Cantina Cusumano

Altamura Etna Bianco

Altamura Etna Rosso

Angimbè

Shamaris

Insolia

Lucido

Nero d'Avola

Sirah

Palermo

Weiß - Carricante DOC € 30,00

Rot - Nerello Mascalese DOC € 30,00

Weiß - Insolia - Chardonnay € 22,00

Weiß - Grillo € 22,00

Weiß - Insolia € 20,00

Weiß - Katarakt € 20,00

Rot - Nero d'Avola € 20,00

Rot - Sirah € 20,00

Cantina Brugnano

KUÈ

Taurus

Cataratto **V90**

Insolia **V90**

Grillo **V90**

Nero d'Avola **V90**

Syrah **V90**

Partinico (Palermo)

Weiß - Insolia - Viogner € 22,00

Sprudelndes Weiß € 22,00

Weiß - Katarakt € 18,00

Weiß - Insolia € 18,00

Weiß - Grillo € 18,00

Rot - Nero d'Avola € 18,00

Rot - Syrah € 18,00

Villa Sandi

Blanc de Blancs

Prosecco Höher Brut Millesimato 2022

Kelch Prosecco

Crocetta del Montello (Treviso)

75 cl € 16,00

75 cl € 22,00

20 cl € 5,00