



Sizilianische Wochen

Carpaccio di spada e scorfano con finocchi e arancia con dressing alla menta

Carpaccio vom Schwertfisch und Rotbarsch mit Fenchel und Orange an Minz Dressing

€ 11,20



Involtino di tonno e melanzane, ricotta e pistacchi con caponata di pomodorini

Thunfisch, Auberginen, Ricotta und Pistazien Röllchen mit caponata Tomaten

€ 10,40



Baby calamari, gamberi e telline al guazzetto

Baby-Tintenfisch, Garnelen und Venus Muscheln mit Tomatensauce

€ 9,60



Linguine alle alici, pecorino, pomodoro a pezzi e olio al rosmarino

Linguine mit Sardellen, Pecorino (Schafskäse), Tomaten und Rosmarin-Öl

€ 9,80



Rustichelle con aglio e olive, capperi e bottarga di muggine

Rustichelle Pasta mit Knoblauch und Oliven, Kapern und Fischrogen

€ 10,80



Trancio di pesce spada alla Messinese con patate capperi, olive e uva sultanina

Schwertfisch nach Messina Art mit Kartoffeln, Kapern, Oliven und Rosinen

€ 21,00



Medaglioni di castrato grigliato con salsa mandorlata

Gegrillte Medaillons vom Hammelfleisch mit Mandel-Sauce

€ 18,50



Bis di cassata e cannolo siciliano di ricotta

Cassata mit Cannoli (gebackenes Röllchen) gefüllt mit Ricotta und Kandierten Früchten

€ 6,30