



Questo locale mira a esaltare la freschezza degli ingredienti e a offrire un'ampia selezione di piatti che esplorano la cucina Mediterranea in tutte le sue sfaccettature, accompagnati da una varietà di bollicine e vini per arricchire l'esperienza gastronomica.

This venue aims to highlight the freshness of the ingredients and offer a wide selection of dishes that explore Mediterranean cuisine in all its facets, accompanied by a variety of bubbles and wines to enrich the gastronomic experience.

Dieser Veranstaltungsort möchte die Frische der Zutaten hervorheben und eine große Auswahl an Gerichten anbieten, die die mediterrane Küche in all ihren Facetten erkunden, begleitet von einer Vielfalt an Sekt und Weinen, um das gastronomische Erlebnis zu bereichern.

Buon Appetito!

ALLERGENI

ALLERGENS/ALLERGENE

	Cereali contenuti con glutine		Crostacei e derivati		Carne
	Pesce		Uova		
	Arachidi		Soia		
	Latticini		frutta a guscio		
	Sedano e derivati		Anidride solforosa e solfiti		
	Senape e derivati		Lupini		
	Semi di sesamo				
	Molluschi		-20		

**Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (in base alla stagionalità o reperibilità del prodotto) mediante abbattimento rapido di temperatura rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04*

**Sehr geehrter Kunde, wir informieren Sie darüber, dass einige Produkte an der Quelle oder vor Ort eingefroren werden können (je nach Saison oder Verfügbarkeit des Produkts), indem die Temperatur unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. CE 852/04 schnell gesenkt wird.*

**Dear customer, we inform you that some products may be frozen at source or frozen on site (depending on the seasonality or availability of the product) by rapidly lowering the temperature in compliance with the self-control procedures pursuant to CE regulation 852/04*

**** *CRUDI RAW ROH**

***Informiamo che alcuni prodotti possono variare in base alla stagionalità o reperibilità.*

Wir weisen Sie darauf hin, dass einige Produkte je nach Saison oder Verfügbarkeit variieren können.

We inform you that some products may vary according to seasonality or availability.

Tartare di Tonno

€ 16

Tuna Tartare

Thunfischtatar

Tartare di Ricciola

€ 16

Amberjack Tartare

Bernsteinmakrele-Tartar

Tris di Tartare

€ 22

(Ricciola, Tonno, Gambero Rosso)

(Amberjack, Tuna, Red Shrimp)

(Bernsteinmakrele, Thunfisch, Rote Garnelen)

Gambero rosso Mazara cad.1

€ 4

Scampo cad.1

€ 5

Ostrica cad.1

€ 5

Riccio di mare cad.1

€ 5

ANTIPASTI APPETIZERS VORSPEISEN

Sarde al “beccafico”



€ 14

(involtini di sarde ripieni, pane grattato, pinoli, salsa di pomodoro, cacio cavallo, cipolla, pepe nero)

Sardines at “beccafico”

(stuffed sardine rolls, breadcrumbs, pine nuts, tomato sauce, caciocavallo cheese, onion, black pepper)

Sardinen “beccafico”

(gefüllte Sardinenröllchen, Paniermehl, Pinienkerne, Tomatensoße, Caciocavallo-Käse, Zwiebel, schwarzer Pfeffer)

Insalata di Mare



€ 16

(seppia, polpo, gambero, sedano, pomodorini, carota e citronette di limone)

Seafood Salad

(cuttlefish, octopus, shrimp, celery, cherry tomatoes, carrot, and lemon citronette)

Meeresfrüchtesalat

(Sepia, Oktopus, Garnele, Sellerie, Cherrytomaten, Karotte und Zitronen-Citronette)

Polpo & Patate



€ 16

(polpo, patate, olio nuovo, limone spremuto, pepe nero)

Octopus and Potatoes

(octopus, potatoes, new oil, squeezed lemon, black pepper)

Oktopus und Kartoffeln

(oktopus, kartoffeln, neues öl, gepresste zitrone, schwarzer pfeffer)

Sautè di Cozze con Crostoni



€ 14

(olio, aglio, pepe nero, peperoncino e pomodoro)

Sautéed Mussels with Croutons

(olive oil, garlic, black pepper, chili pepper, tomato)

Gedünstete Miesmuscheln mit Croutons

(Olivenöl, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Chili, Tomate)

PRIMI **FIRST** ERSTES MEER* **

Spaghettone alle Vongole

€ 18

(Spaghettone di Gragnano, vongole, olio, aglio, prezzemolo e peperoncino)

Spaghettoni with Clams

(Gragnano spaghettoni, clams, olive oil, garlic, parsley, and chili pepper)

Spaghettoni mit Venusmuscheln

(Spaghettoni aus Gragnano, Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili)

Tagliolino fresco “Vulcano”

€ 22

(Tagliolino fresco al nero di seppia, vongole, pomodorini e bottarga di tonno)

(Fresh tagliolini with cuttlefish ink, clams, cherry tomatoes and tuna bottarga)

(Frische Tagliolini mit Tintenfischtinte, Venusmuscheln, Kirschtomaten und Thunfisch-Bottarga)

Bigoli “Gambero di Mazara&Crema di Pistacchio”

€ 22

(Bigoli, olio, aglio, basilico, pistacchio, carpaccio, gambero rosso Mazara)

Bigoli with Mazara Prawn & Pistachio Cream

(Bigoli, olive oil, garlic, basil, pistachio, Mazara red prawn carpaccio)

Tonnarelli mit Mazara-Garnele & Pistaziencreme

(Bigoli, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pistazie, Carpaccio von roter Garnele aus Mazara)

Mezzi Rigatoni alla “ Norma ”

€ 15

(mezzi rigatoni, pomodoro, melanzane, aglio, basilico, ricotta salata)

(mezzelanti rigatoni, tomato, aubergines, garlic, basil, salted ricotta)

(Mezzeluni, Tomato, Aubergine, Knoblauch, Basilikum)

La “Cacio & Pepe in scrigno di Culaccia”

€ 15

(Tonnarelli di pasta fresca, culaccia, olio EVO, pecorino romano e pepe nero in grani)

Tonnarelli Cacio & Pepe in Culaccia Nest

(Fresh tonnarelli pasta, culaccia, extra virgin olive oil, Pecorino Romano, and black peppercorns)

Tonnarelli Cacio & Pepe im Culaccia-Nest

(Frische Tonnarelli, Culaccia, natives Olivenöl extra, Pecorino Romano und schwarze Pfefferkörner)

SECONDI SECOND ZWEITE * **

Filetto di Orata o Branzino

al forno in crosta di patate

(Patate, mandorle tostate, olio, timo, rosmarino e origano)

Baked Sea Bream or Sea Bass Fillet with Potato Crust

(Potatoes, toasted almonds, olive oil, thyme, rosemary, and oregano)

Gebratenes Goldbrassen- oder Wolfsbarschfilet mit Kartoffelkruste

(Kartoffeln, geröstete Mandeln, Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Oregano)

€ 22

Calamaro Ripieno

(Ripieno: ciuffi di calamaro, pomodorini secchi, pinoli, cipolla, pangrattato, Ragusano DOP)

Stuffed Calamari

(Stuffed with calamari tentacles, sun-dried tomatoes, pine nuts, onion, breadcrumbs, Ragusano DOP cheese)

Gefüllter Tintenfisch

(Gefüllt mit Tintenfischarmen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Zwiebel, Semmelbröseln, Ragusano DOP-Käse)

€ 22

Frittura di Calamari e Mazzancolle

(Calamari, mazzancolle, farina di riso, farina di ceci e farina di semola)

Fried Calamari and Mazzancolle

(Calamari, king prawns, rice flour, chickpea flour, and semolina flour)

Frittierte Calamari und Mazzancolle

(Calamari, Garnelen, Reismehl, Kichererbsenmehl und Hartweizenmehl)

€ 22

Tagliata di Tonno & Pistacchi

(Tonno, pistacchio, olio)

Sliced Tuna with Pistachio

(Tuna, pistachio, olive oil)

Thunfisch-Tagliata mit Pistazien (Thunfisch,

Pistazien, Olivenöl)

€ 20

Tagliata di Manzo Rucola & Grana /

Sale Grosso & Rosmarino

Sliced Beef with Rocket & Grana / Coarse Salt & Rosemary

Rinder-Tagliata mit Rucola & Grana / Grobem Salz & Rosmarin

€ 20

Parmigiana di Melanzane

(melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico, parmigiano)

(fried eggplant, tomato sauce, basil, parmesan)

(gebratene Auberginen, Tomatensoße, Basilikum, Parmesan)

€ 12

CONTORNI SIDE DISHES BEILAGEN

Verdure grigliate

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

€ 8

Patate al forno

(Patate al forno condite con olio, pepe nero e rosmarino)

Baked Potatoes

(Baked potatoes seasoned with oil, black pepper, and rosemary)

Ofenkartoffeln

(Ofenkartoffeln mit Öl, schwarzem Pfeffer und Rosmarin gewürzt)

€ 6

Insalata Mista

Mixed Salad
Gemischter Salat

€ 6

Insalatina di Finocchi e Agrumi

Fennel and Citrus Salad
Fenchel Zitrus-Salat

€ 6

Pomodorini olio, origano & basilico

Cherry tomatoes, oil, oregano & basil
Kirschtomaten, Öl, Oregano & Basilikum

€ 6

BABY

Pasta al Pomodoro

Tomato Pasta
Nudeln mit Tomatensauce

€ 6

Tagliatelle al ragù

Meat Sauce Pasta
Nudeln mit Fleischsauce

€ 10

Cotoletta di pollo alla Milanese

Breaded Chicken Cutlet (Milanese Style)
Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art

€ 8

DOLCI DESSERT SÜSSIGKEITEN* **

Cheesecake ai Frutti di Bosco

Raspberry Cheesecake
Himbeer-Käsekuchen

€6

Tiramisù

€6

Cannolo siciliano scomposto

Deconstructed Sicilian Cannolo
Dekonstruierter sizilianischer Cannolo

€6

Sorbetto limone

Lemon or Coffee Sorbet
Zitronen- oder Kaffeesorbet

€4

Ananas Caramellata

€6

Coppa Fragole

Strawberries
Erdbee

€6