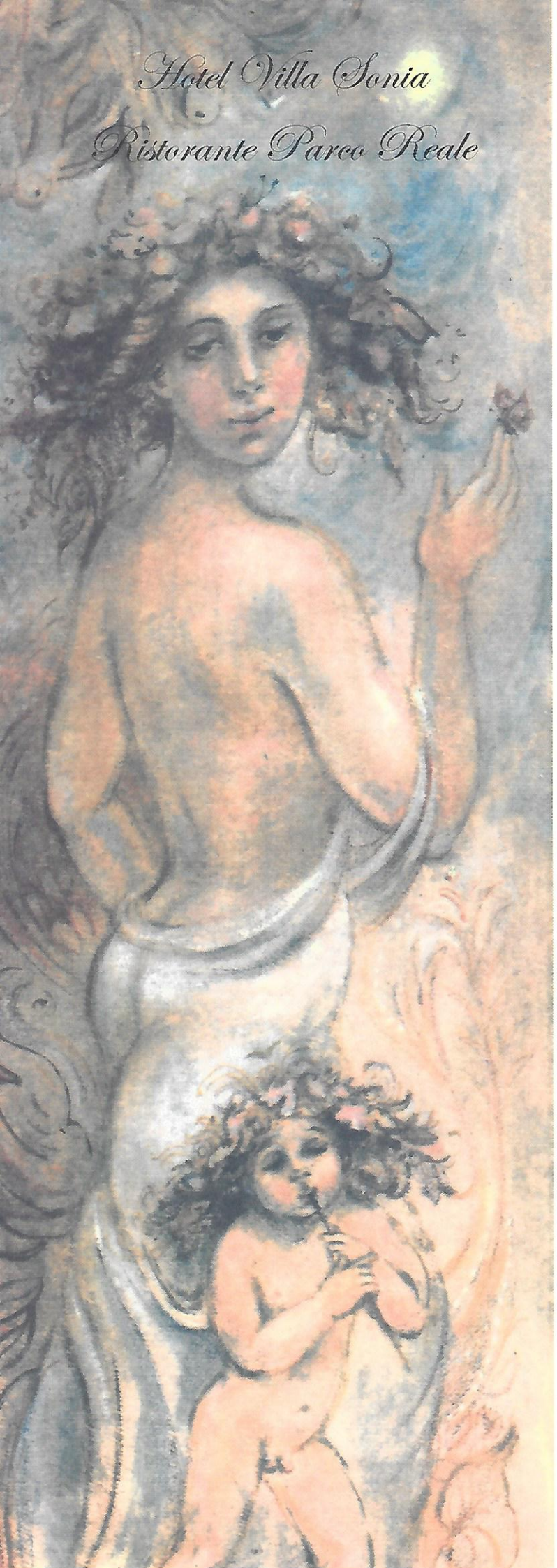


Gli Appetitosi / Our Appetizers
Hors d'Œuvre / Vorspeisen

Tris di Affumicati su
Letto di Insalatina di Stagione

€ 16,00

Smoked Fish Selection on Seasonal Salad
Geräucherte Fischauswahl auf Saisonsalat
Tris de poisson fumé sur une salade de saison

Scaloppa di Spigola e Gambero
allo Zenzero, Arance e Pepe Rosa € 18,00

Sea bass Scallops and Shrimp with Ginger,
Orange and pink pepper
Jakobsmuscheln vom Wolfsbarsch und Garnelen
mit Orange Ingwer und rosa Pfeffer
Escalope de Bar et écrevisse avec Gingembre,
Orange et Poivre Rose

Polpo scottato con Sedano e Patate
all'olio di Frantoio e Limone di Sicilia € 12,00

Seared Octopus, Celery and Potatoes
with Olive Oil and Lemon Juice
Tintenfisch und Sellerie, Kartoffeln
mit Olivenöl und Zitrone
Poulpe poêlé avec céleri, Pommes de terre
à l'huile d'olive et au jus de citron

Salmone affumicato con Finocchi croccanti
e Farfalle di Arance € 14,00

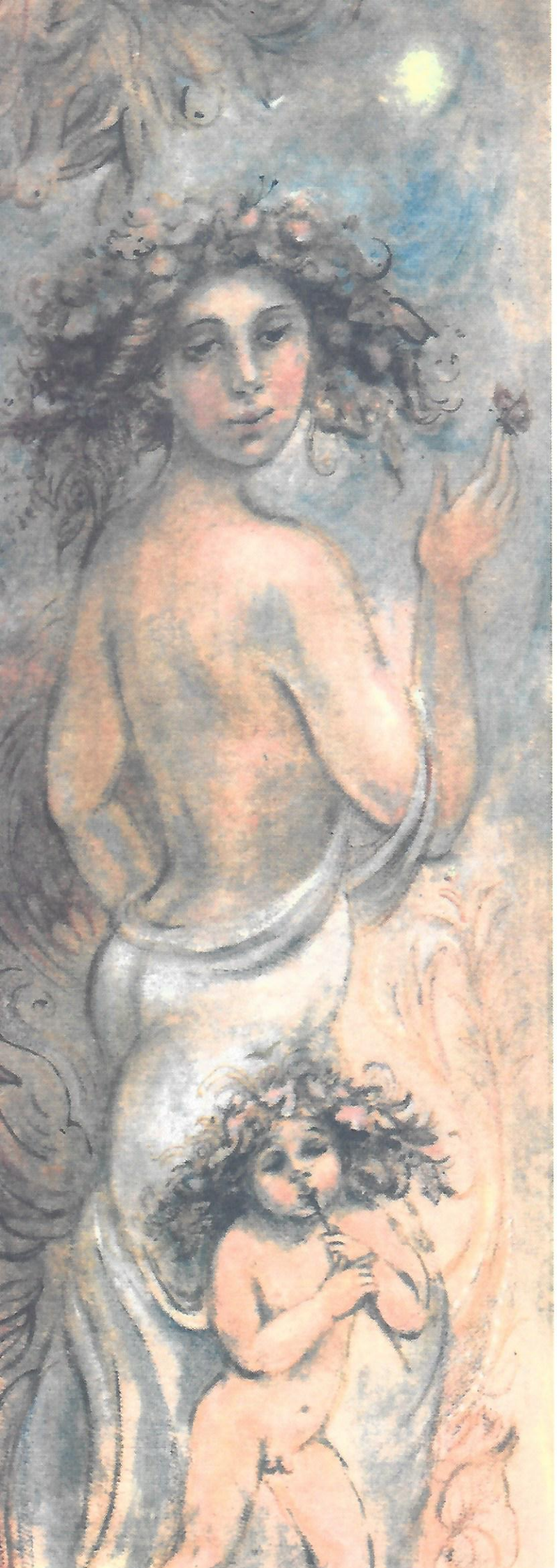
Smoked Salmon with Fennel Oranges
Räucherlachs mit Fenchel und Oranges
Saumon fumé avec Fenouil et Oranges

Prosciutto Crudo di Parma
e Melone Cantalupo € 11,00

Raw Ham and Cantaloupe Melon
Roher Schinken du Cantaloupe Melone
Jambon Cru et Melon Cantaloup

Misto di Formaggi Tipici e
miele d'ape nera Sicula € 11,00

Selection of Local cheeses with Honey
Auswahl an lokalen Käse mit Honig
Sélection de fromages locaux avec miel de Sicile



Primi Piatti / Our Starters
Premier Plat / Erster Gang

Paccheri con Bocconcini di Cernia,
Menta e Zest di Limone € 14,00

Pasta with Grouper Morsels, Lemon Zest and Mint leaves
Pasta mit Grouper Morsels, Zitronenschale und Minzblätter
Pâtes aux Mérou, Zest de Citron et feuilles des Menthe

Busiate di Pasta Fresca in Salsa di Pistacchi di
Bronte e Gamberi € 14,00

Fresh Pasta with Pistachio sauce and schrimps
Frische Pasta mit Pistaziensauce und Garnelen
Pâtes fraîches à la sauce pistache et crevettes

Maccheroncini Casarecci
Alla Norma e Ricotta Infornata € 10,00

Homemade Macaroni with Fried
Aubergines and Backed Ricotta cheese
Hausgemachte Makkaroni mit Fritierten
Auberginen und Ricotta Gebacken
Macaroni à la Maison avec des Aubergines
Frites et Ricotta au Four

Linguine al Ragù di Pesce Spada,
Scorzetta di Limone Verdello € 18,00

Pasta with Swordfish Sauce and Lemon
Zest and Botargo
Pasta mit Schwertfisch und Botarga
Pâtes au Sauce d'Espadon avec Zeste de Citron e Poutargue

Spaccatella alla Palermitana con Sarde,
Finocchietto e Mollica Tradizionale € 14,00

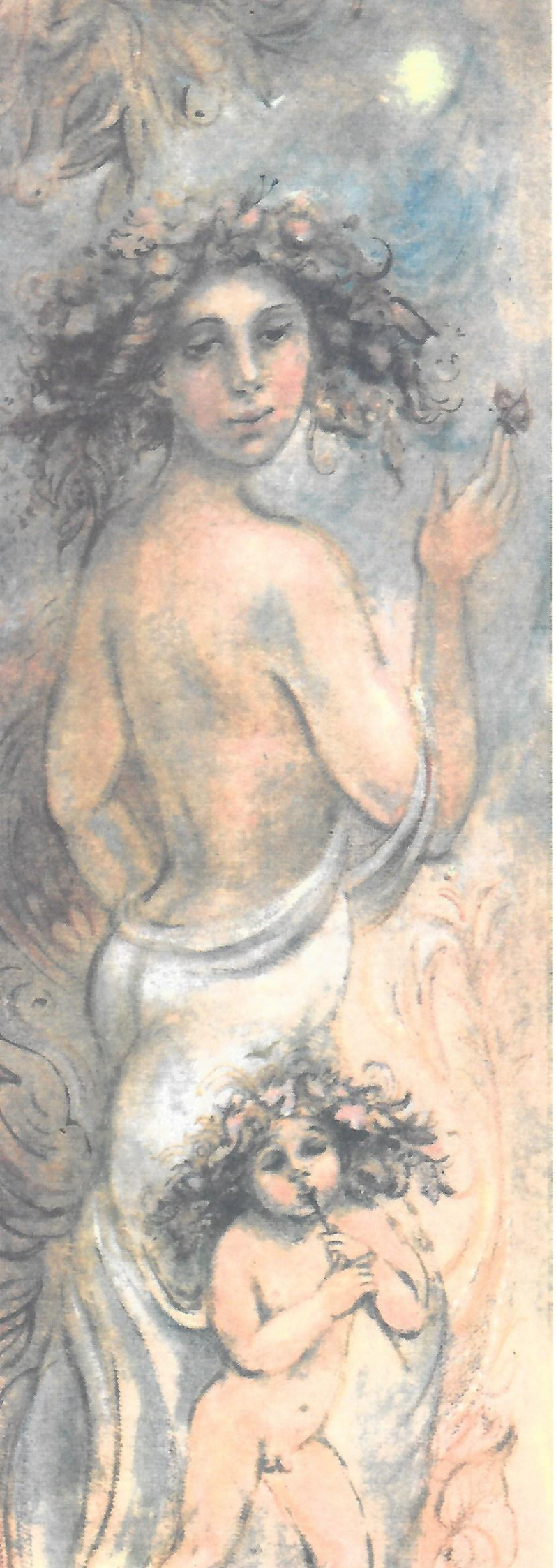
Pasta with Pilchards, Wild Fennel and Breadcrumbs
Pasta mit Sardinen, Wilder Fenchel und Semmelbrösel
Pâtes avec Sardines, Fenouil Sauvage et Chapelure

Spaghetti alle Vongole Veraci
e Pomodorini Datterini € 15,00

Pasta with Real Clams and Cherry Tomatoes
Pasta mit Echte Venusmuscheln und Kirschtomaten
Pâtes aux Palourdes et Tomates Cerises

Risotto agli Scampi
e Julienne di Zucchine € 16,00

Risotto with Langoustine and Zucchini Julienne
Risotto mit Scampi und Zucchini Julienne
Risotto au Langoustines et julienne de Courgettes



Secondi Piatti / Second Courses
Second Plat / Zweiter Gang

Carne / Meat / Flesch / Viandes

Filetto di Manzo al Pepe Verde su
Tortino di Patate al Timo Selvatico € 18,00

Beef Fillet with Green Pepper on Potato Cake and Thyme
Rinderfilet mit Grüner Pfeffer
auf Kartoffelpuffer undThymian
Filet de Boeuf aux Poivre Vert sur Gâteau de Pommes de Terre aromatisé au Thym

Tagliata di Anatra su Verdure croccanti
e crema di Aceto Balsamico € 20,00

Sliced Duck with crunchy veggies and balsamic vinegar cream
Geschnetzeltes Entefleisch mit knackigem Gemüse und Balsamico-Creme
Bavette de Canard avec légumes croquants et crème au vinaigre balsamique

Filetto di Maialino Nero dei Nebrodi
su Mele dell'Etna € 16,00

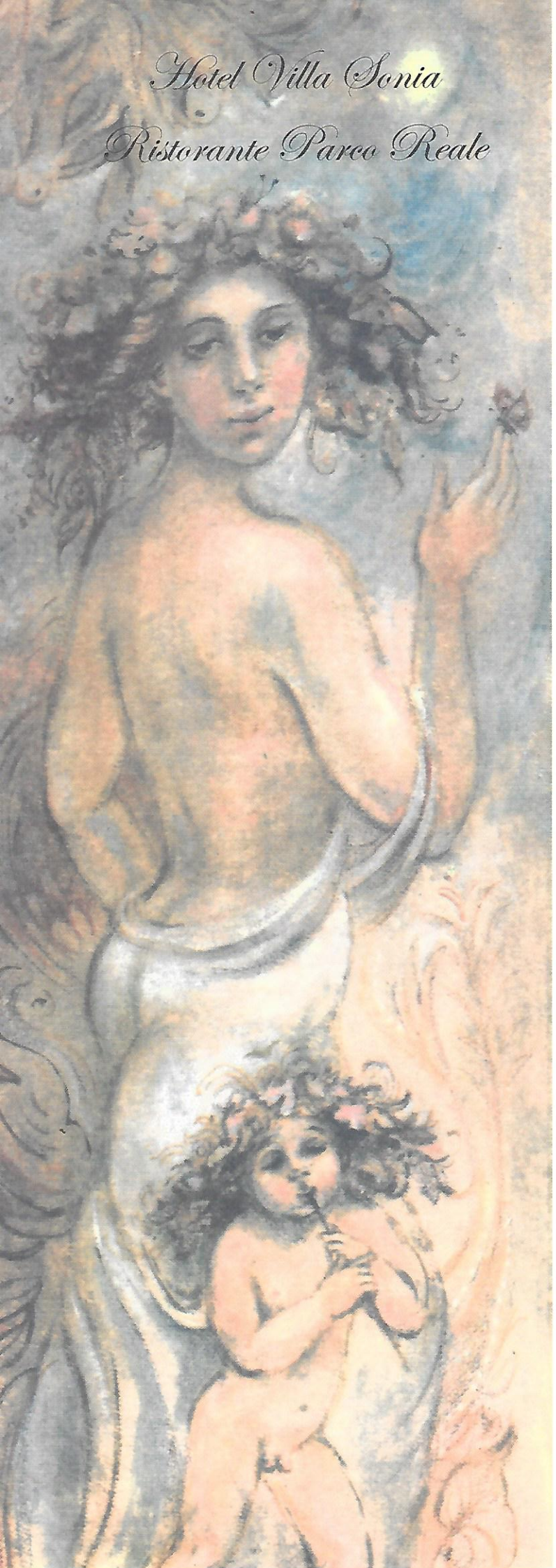
Pork Fillet with Etna Apples
Schweinefilet mit Ätna Äpfel
Filet de Porc avec Pommes de l'Etna

Suprema di Pollo al Curry
su tortino di Riso Pilaf € 14,00

Curry Chicken Supreme on Rice Cake
Hühnchen-Curry auf Reiskuchen
Poulet au Curry sur le Gâteau de Riz

Carré d'Agnello in
Crosta di Pistacchio € 16,00

Loin of Lamb in Pistachio Crust
Lammkarree in Pistaziekruste
Carré d'Agneau en Croûte de Pistache



Secondi Piatti / Second Courses
Second Plat / Zweiter Gang

Pesce / Fish / Fisch / Poisson

Aragosta Fresca x Hg € 9,00

Fresh Spiny Lobster x Hg
Frische Languste x Hg
Langouste Frais x Hg

Pescato del Giorno x Hg € 5,00

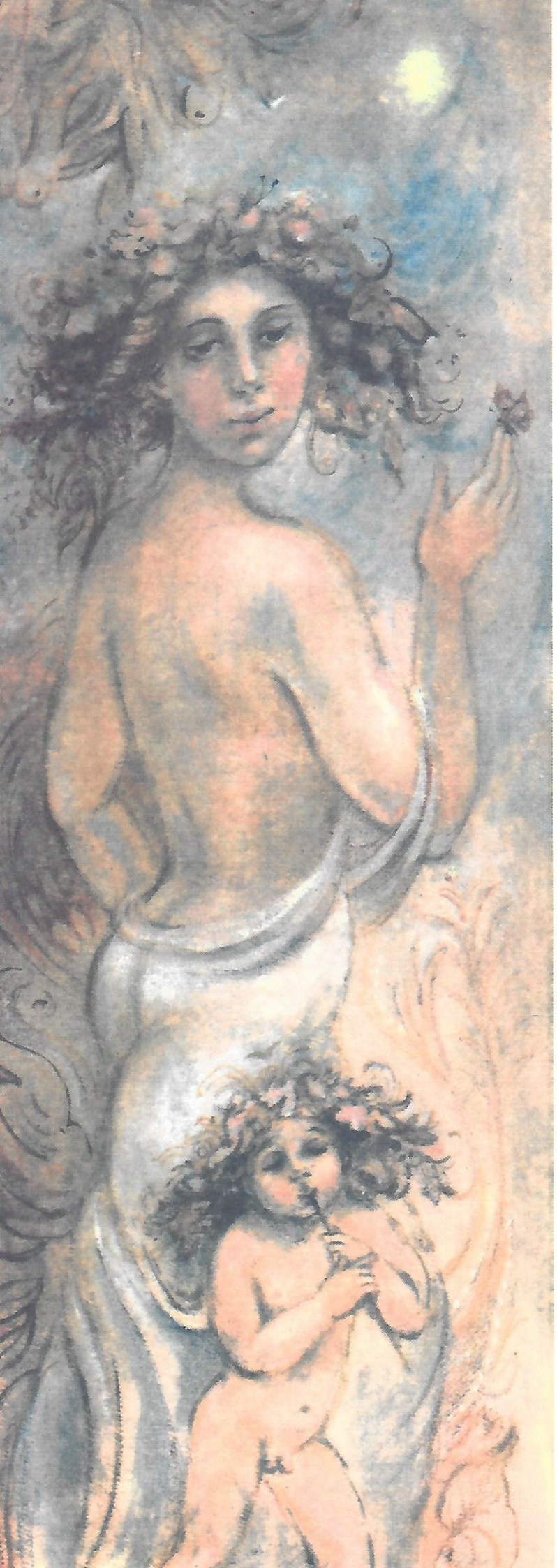
Day's Fish x Hg
Fisch des Tages x Hg
Poisson du jour x Hg

Scampi alla Brace € 19,00

Grilled Scampi
Scampi vom Grill
Scampi Grillées

Filetto Mignon di Pesce Spada al Pistacchio e Composta di Cipolla Rossa all'Arancia € 16,00

Fillet Mignon of Swordfish with Pistachio
And Composed of Red Onion with Orange
Filet Mignon von Schwertfisch mit Pistazie
Und bestehend aus Roten Zwiebeln mit Orange
Filet Mignon d'Espadon avec Pistache et Composé
D'Onion Rouge à l'Orange



Hamburger di Tonno Caldo-Freddo
con Caponatina Siciliana.
e Salsa di Soia € 18,00

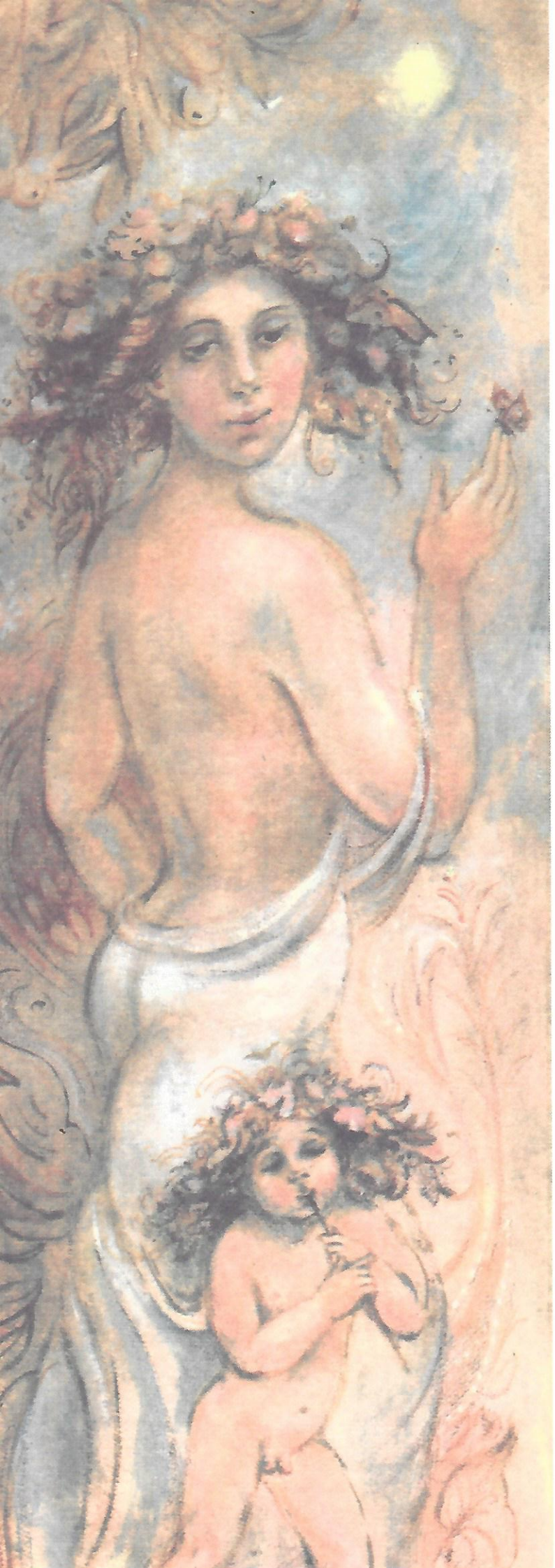
Tuna Burger Hot-Cold with Sicilian
Caponata and Soy Sauce
Thunfisch Burger heiß-kalt mit
Siziliane Caponata und Sojasauce
Hamburger de Thon Chaud-Froid
avec Caponata Sicilianne et Sauce de Soja

Gamberoni Scottati al Limone
e Menta € 20,00

Grilled King Prawns with Lemon and Mint
Riesen Garnelen vom Grill mit Zitrone und Minthe
Gambas Grillées au Citron et Menthe

Zuppa di Pesce con Crostini
Di pane Abbrustolito
(su ordinazione per min. 2 pax) € 28,00

Fish-soup (on request x min. n. 2)
Fisch-suppe (auf Bestellung x min. 2)
Soupe de Poisson (sur Commande x min. 2)



I Contorni / Contours
Beilagen / Garniture

Insalata Mista di Stagione € 6,00

Mixed Seasonal Salad
Gemischter Salat der Saison
Salade Panachée de Saison

Verdure alla Griglia € 6,00

Grilled Vegetable
Gemüse vom Grill
Légumes Grillées

Ratatouille di Verdure
Alla Provenzale € 6,00

Vegetable Caponata
Gemüse Caponata
Caponata de Légumes

Patate al Burro e Rosmarino € 6,00

Potatoes with Butter and Rosemary
Kartoffeln mit Butter und Rosmarin
Pommes au Beurre et Romarin

Patatine Fritte € 6,00

French Fries
Pommes Frites
Pommes Frites

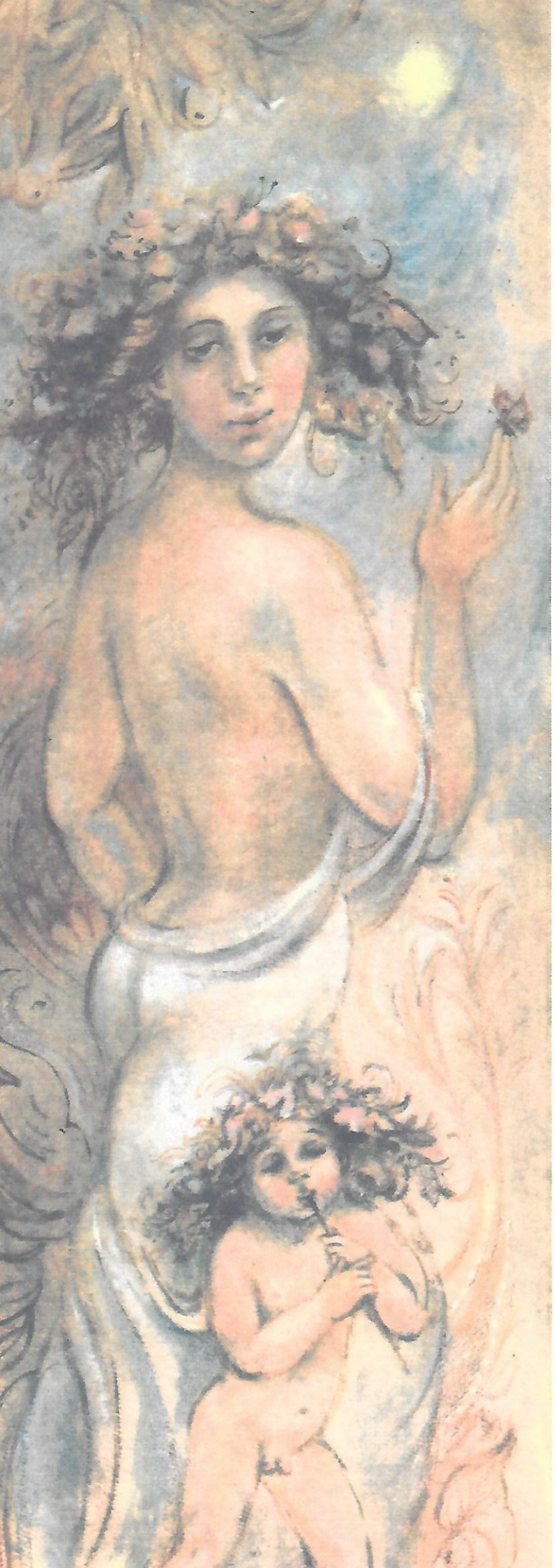
Dessert

Al Carrello € 6,00

Sweets from our Trolley
Nachspeisen vom Wagon
Desserts du Chariot

Pane e Dintorni *p.p.* € 4,00

Cover Charge & Bread p.p.
Gedeck und Brot p.p.
Couvert et Pain p.p.



Menù Bimbi / Kids Menù
Kindermenù / Menù pour Enfant

Consommé con Pastina € 6,00

Consommé with Smaller Pasta
Fleischbrühe mit Einlage
Consommé Garni

Pennette al Pomodoro € 8,00

Pasta with Fresh Tomato Sauce
Pasta mit Frisch Tomaten Sauce
Pâtes aux Sauce de Tomate

Filetto di Pesce al Vapore € 12,00

Steamed Fish Fillet
Fisch-filet Gedampft
Filet de Poisson à la Vapeur

Cotoletta alla Milanese € 12,00

Breaded and Fried Escalope
Wiener Schnitzel
Escalope à la Milanaise

Patate al Vapore € 4,00

Steamed Potatoes
Kartoffeln Gedampft
Pommes à la Vapeur

Patate Fritte € 4,00

French Fries
Pommes Frites
Pommes Frites

Pane e Dintorni *p.p.* € 4,00

Cover Charge & Bread p.p.
Gedeck und Brot p.p.
Couvert et Pain p.p.