

Primi Piatti - Pasta / Main Course



Paccheri zucchini, vongole e gamberetti 22,00 €
Farina di grano aureo, zucchini, gamberetti, vongole*,*
ciliegino, pesto, aglio - **paccheri with courgettes, clams and shrimps**

Alle Cozze 15,00 €
Farina di grano duro, cozze, pomodoro ciliegino, olio d'oliva, aglio,
pesto (basilico, olio d'oliva, sale, aglio, pepe nero) - **With cockles - Mit muscheln**

Alle Vongole 20,00 €
Farina di grano duro, vongole, pomodoro ciliegino, olio d'oliva, aglio,
pesto (basilico, olio d'oliva, sale, aglio, pepe nero) - **With mussel - Mit muscheln**

Al Ciliegino e Basilico 13,00 €
Farina di grano duro, pomodoro ciliegino, basilico, olio d'oliva, aglio, sale,
pepe nero - **With cherry tomatoes and basilic - Mit Kirschtomaten und basilikum**

Allo Spada e Mentuccia 18,00 €
Farina di grano duro, pesce spada, pomodoro ciliegino, olio d'oliva, aglio,*
peperoncino, mentuccia - **With swordfish and mint - Mit schwertfisch un minze**

Al Pesto Siciliano 16,00 €
Farina di grano duro, basilico, pomodoro ciliegino, mandorle, grana padano, aglio,
olio d'oliva, peperoncino.
With tomato, almond and pine nuts - Mit tomaten, mandeln und pinienkernen

Alla Norma 16,00 €
Farina di grano duro, pomodoro, melanzane fritte, basilico, olio d'oliva, cipolla,
aglio, sale, pepe nero, ricotta salata.
Spaghetti with eggplant and salt ricotta - Spaghetti mit Aubergine, salz ricotta

Risotto alla pescatora 20,00 €
Riso, cozze, vongole, calamari, gamberetti*, gamberone*, pomodoro ciliegino,*
olio d'oliva, vino bianco, aglio, prezzemolo, sale.
Sea rice - Meer Reis



Secondi Piatti / Second Course

I Gamberoni alla Griglia 18,00 €
Gamberone, olio d'oliva, prezzemolo, sale. - Grilled shrimps - Gegrillte garnelen*

La Grigliata Mista di Pesce 24,00 €
Gamberone, pesce spada*, calamari*, olio d'oliva, prezzemolo, sale.*
Mix grilled seafood- Gegrillte meeres

Soutè di Cozze 15,00 €
Cozze, pomodoro ciliegino, pesto (basilico, olio d'oliva, sale, aglio, pepe nero),*
vino bianco, sale. - **Mussel soup - Muschelsuppe**

La Frittura di Calamari e Gamberetti 18,00 €
Gamberetti, calamari*, farina di grano duro, uovo, olio di semi di girasole, sale.*
Fried mix Squid and Shrimps - Gebraten fisch

Spada alla Palermitana / alla Griglia 18,00 €
Pesce spada, pangrattato, olio d'oliva, prezzemolo, sale, limone.*
Swordfish from Palermo - Schwertfisch aus Palermo

Bistecca alla Griglia 16,00 €
Bistecca di vitello, olio d'oliva, sale, limone.
Grilled steak - Gegrilltes Steak

Insalata di Mare 20,00 €
Cozze, vongole, gamberetti*, polipo*, sedano, carota, olio d'oliva, sale, limone,*
prezzemolo.
Mussels, clams shrimps, octopus, celery, carrot, olive oil, salt, lemon, parsley

Calamari arrosto.....20,00 €

Antipasti / Apéritifs

Tonnina **15,00 €**

Insalata verde, **tonno**, pomodoro, carote, mais.

Lettuce, tuna, tomato, carrots, corn.

Grüner salat, **thunfisch**, tomaten, karrotten, mais.

Mozzarellina **14,00 €**

Insalata verde, pomodorino, mais, **mozzarella**, carota

Grüner salat, tomaten, karrotten, mais, **mozzarella**



Patatine Fritte **6,00 €**

Patate*, olio di semi di girasole, sale

French fries - französisch frites



Verdure Grigliate **7,00 €**

Melanzane, zucchina, pomodoro.

Grilled vegetable - Ge grilltem gemüse

Caponata **10,00 €**

Melanzane, peperoni, **sedano**, cipolla, aglio, capperi, olive verdi, aceto di vino,

zucchero, sale.

Bruschette al Pomodoro **10,00 €**

Pomodoro, olio d'oliva, aglio, origano.

Cocktail di Gamberi..... **14,00 €**

*Gamberetti, insalata, maionese, ketchup, brandy, angostura, sauce

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 2 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE.

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex 2 "Substances or products that cause allergies on intolerances" Reg. 1169/2011 UE

<p>Cereali contenente glutine e derivati: Grano, farro, segale, orzo, avena. Cereals containing gluten and derived products: Wheat, spelled, rye, barley, oats.</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce. Fish and fish products.</p>
<p>Crostacei, prodotti a base di crostacei e loro derivati. Shellfish and their derivatives.</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products.</p>
<p>Uova e prodotti a base di uova. Eggs and egg products.</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia. Soy and soy products.</p>
<p>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. Dried fruit: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios.</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape. Mustard and mustard-based products.</p>
<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and peanut based products.</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seed and products based on sesame seeds.</p>
<p>Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and celery based products.</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti derivati. Sulfur dioxide and derivate sulphites.</p>
<p>Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products based on lupins.</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Clams and their derivatives</p>

* alcuni prodotti, in mancanza di fresco, potrebbero essere congelati all'origine

■ ALLERGENI

Dessert, Frutta e Gelati Dessert, Fruit & Ice Cream

Coppa di Frutta 7,00 €
Frutta di stagione a pezzi - **Fruit Cup - Fruchtbecher**

Coppa di Frutta con Gelato 10,00 €
Fruit cup with Ice cream - **Eisbecher mit Fruchten**

Dessert del Giorno 7,00 €



Coppa Gelato 5,00 €
Ice cream - **Eisbecher**

Latte scremato in polvere, panna in polvere, destrosio, maltodestrina, emulsionanti (E472a - E472b), sciroppo di glucosio, addensanti (E412, E410, E407, E407a), aromi (contiene latte), **proteine del latte**, stabilizzante (E450), zucchero.

Maltodestrina, fibra vegetale, amido modificato, addensanti gomma di Guar, alghe eucheama trasformate, carragenina, emulsionanti esteri lattici di mono e digliceridi degli acidi grassi, (contiene soia), stabilizzante difosfato disodico, zucchero.

Granita 4,00 €

Alla Mandorla: acqua, zucchero, pasta di **mandorla** (zucchero, **mandorle**, sciroppo di glucosio, E200, aromi naturali)

Al Caffè: acqua, zucchero, caffè

Al Limone: acqua, zucchero, succo di limone

All'Arancia: acqua, zucchero, succo d'arancia

Al Fragola: acqua, zucchero, fragola

Al Pistacchio: acqua, zucchero, **pistacchio**



Bevande - Beverage

Acqua 1 lt. 3,00 €

Lattine cans - Dosen 3,00 €

Vino / wine/Wein

1 bottiglia Glicine 20,00 €



Caffè 1,50 €

Amari 4,00 €
Bitter/Bitterlikör

Coperto € 3 a persona