

Antipasti

Antipasto Italiano italienischer Vorspeiseteller (2,5)	17,80 €
Tris di Carpacci Oktopus, Seppie und Schwertfisch mit Rucola und Tomaten	25,50 €
Bufala e Bresaola Büffelmozzarella und Bresaola mit Cherrytomaten, Balsamicocreme und Olivenöl (5,2)	16,80 €
Parma e Bufala Parmaschinken und Büffelmozzarella (5,2)	14,90 €
Caprese di Bufala Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilico	14,50 €
Bruschetta al Pomodoro Gebackenes Brot mit Würfeltomaten, Basilico und Knoblauch	6,90 €
Port. Olive Taggiasche	5,80 €

Lieber Kunde, wir haben eine gesonderte Allergenkennzeichnung
bitte fragen Sie unser Personal

Salate

Unsere Salatvariationen beinhalten verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radicchio und werden mit einem Balsamicodressing serviert

Insalata Mista Kleiner gemischter Salat	6,80 €
Insalata Verde Grüner Salat	5,90 €
Panarea Salat Mit gebratenen Garnelen und gehobeltem Parmesan	18,90 €
Nizza Salat mit Thunfisch Mit Thunfisch	14,90 €
Insalata di Pomodori Tomaten mit Zwiebeln aus Tropea	8,50 €
Insalata di Rucola Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	10,90 €
Insalata Eoliana Mit Tomaten, Kapern, Thunfisch, Olive Taggiasche und Kartoffeln	14,90 €

Lieber Kunde, wir haben eine gesonderte Allergenkennzeichnung
bitte fragen Sie unser Personal

Pizze

***Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Mozzarellakäse belegt**

Margherita Tomaten und Mozzarella	8,80 €
Prosciutto e Funghi Mit Schinken und Champignon (2,5)	12,90 €
Salami Mit Salami (2,5)	10,90 €
Napoletana Mit Kapern, Sardelle und Oliven (7)	14,90 €
Parma Mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und Rucola	15,80 €
Tonno Mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90 €
Vegetariana Mit Aubergine, Zucchini und Paprika	13,90 €
Stromboli Mit scharfer Salami und gehobeltem Parmesan	14,90 €
Quattro Stagioni Vier Jahreszeiten	13,90 €
Spinaci e Gorgonzola Mit Spinat und Gorgonzola	14,50 €
Hawai Mit Ananas und Schinken (2,5,12)	12,90 €
Frutti di Mare Mit Meeresfrüchte	18,50 €

**Lieber Kunde, wir haben eine gesonderte Allergenkennzeichnung
bitte fragen Sie unser Personal**

Pasta

Alle Pastagerichte sind mit frischen Teigwaren

Al Sugo Fresco Nudeln mit Tomatensoße und Basilico	12,90 €
Tonnara Nudeln mit Thunfisch und Zwiebeln aus Tropea in Tomatensoße	14,90 €
Pasta Amatriciana Nudeln mit Zwiebeln, Speck und Tomatensoße	14,90 €
Aglio Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfe Peperoni (2)	13,90 €
Ravioli alla Vulcanara Mit Gorgonzola und Sahnesoße (2)	14,90 €
Gnocchi alla Boscaiola Mit Schinken und Champignons in Tomaten- Sahnesoße	14,90 €
Spaghetti Carbonara Italienischer Art (2,5)	15,90 €
Pasta alla Norma Mit Aubergine, Ricotta und Tomatensoße	16,50 €

Lieber Kunde, wir haben eine gesonderte Allergenkennzeichnung
bitte fragen Sie unser Personal

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna	0,5l. / 0,75l.	4,90 / 7,90 €
San Pellegrino	0,5l. / 0,75l.	4,90 / 7,90 €
Coca Cola (1,2)	0,3l.	3,90 €
Cola Zero (1,2)	0,3l.	3,90 €
Fanta (1,2)	0,3l.	3,90 €
Mezzo Mix (1,2)	0,3l.	3,90 €
Apfelschorle	0,3l.	3,90 €

Aperitiv

Prosecco (8)	0,1l.	5,50 €
Campari Soda (1)	4cl.	7,50 €
Campari Orange (1)	4cl.	7,50 €
Aperol Spritz (1,8)	0,25l.	7,20 €
Martini Bianco (8)	4cl.	6,00 €
Martini Rosso (8)	4cl.	6,00 €

Bier

Pils	0,33l.	3,90 €
Alkoholfreies Bier	0,33l.	3,90 €
Weizen	0,5l.	4,50 €
Radler	0,33l.	4,50 €
Moretti vom Fass	0,2l.	3,70 €

Spirituosen (2cl)

Grappa	4,70 €
Grappa Speciale	8,00 €
Sambuca	4,90 €
Amaretto	4,90 €
Fernet	4,90 €
Averna	4,90 €
Ramazotti	4,90 €

Heiße Getränke

Espresso	2,40 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Doppio Espresso	4,20 €
Verschiedene Teesorten	2,90 €

Lieber Kunde, wir haben eine gesonderte Allergenkennzeichnung
bitte fragen Sie unser Personal

Dessert

**Unser Restaurant bietet verschiedene Eissorten an,
fragen Sie uns, wir bringen Ihnen gerne unsere Eiskarte!**

Nachtischvariationen finden Sie täglich auf unsere Tagedafel.

Erläuterung zu den Zusatzstoffen finden Sie hier

- *1 mit Farbstoffe
- *2 mit Konservierungsstoffe
- *3 mit Süßungsmittel
- *4 mit Phosphat
- *5 mit Antioxidationsmittel
- *6 mit Geschmackverstärker
- *7 geschwärzt
- *8 geschwefelt
- *9 gewachst
- *10 enthält eine Phenylalaninquelle
- *11 coffeinhaltig
- *12 chininhaltig



Kapern aus Salina

Wer einmal erlebt hat, wie an Festungsmauern der Städte Mittel- und Süditaliens, oder den Liparischen Inseln die Kapern blühen, wird zum großen Bewunderer dieser fantastischen Blüte.

Die Kapern stammen von Pflanzen, die in verschiedenen Parzellen der Insel beheimatet sind.

Die Ernte erfolgt ausschließlich in den kühlest Stunden des Tages.

Danach werden die Kapern im Schatten auf Laken ausgekühlt und nach 12 Stunden mit Meersalz bestreut und regelmäßig durchgemischt.

Erst nach 2 Monaten sind die Kapern für den Verzehr bereit.