

Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

Caponatina di Carciofi ^E	10,60 €
Sizilianische, Gericht aus Artischocken ,Sellerie, Kapern, Oliven,	
Salata Caprese ^D	8,80 €
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	
Vitello Tonnato ^{B,I}	12,80 €
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
Couscous alle verdure ^{A,E}	11,50 €
Couscous mit Gemüse	
Bavette Portofino ^{A,H,J,N}	13,80 €
Bandnudeln mit Genua Zucchini-Pesto Shrimps und Kirschtomaten	
Tagliatelle Carciofi Gamberi ^{A,HN}	14,50 €
Bandnudeln mit Artischocken Kirschtomaten ,Shrimps und Knoblauch	
Paccheri alla Messinese ^{A,N}	12,90 €
Nudeln mit Thunfisch ,Kapern, Oliven ,Zwiebel, Knoblauch ,Kirschtomaten	
Filetto a Vapore	26,90 €
Gedünstetes Rinderfilet mit glasierten Petersilienkartoffeln	
Involtino di Manzo al Baffo ^{D,N}	21,50 €
Rostbeef –Roulade mit Käse Zwiebel Gorgonzola Schnittlauch und Gedünstetes Tropea Zwiebel	
Involtini di Pescespada alla Palermitana ^{A,H,J,N}	25,50 €
Schwertfischrolle mit Rosinen, Pinienkernen, Garnelen, Knoblauch Paniermehl	
Gamberoni in Crosta di Pistacchio ^{D,H,J}	26,50 €
Riesen Garnelen in Pistazienkruste und Pistaziensoße aus Bronte Zu Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln oder marktfrisches Gemüse	

Allergene

A. Glutenhaltiges	H. Krebstiere
B. Eier	I. Fisch
C. Erdnüsse	J. Schalenfrüchte
D. Milch	K. Soja
E. Sellerie	L. Senf
F. Sesam	M. Lupine
G. Weichtiere	N. Schwefeloxid, Sulfit

Alle Preise beinhalten Service und die MwSt von 19%

4 Konservierungsstoffe

5 Antioxidationsmittel

9 geschwärzt