

Benvenuti

Herzlich Willkommen / Welcome

Quello che offrono la terra e il mare... Tutti i nostri piatti sono preparati con prodotti accuratamente selezionati da aziende delle Madonie e dintorni. Il pesce che proponiamo è pescato dai nostri pescherecci nell'area del Mediterraneo. Nella nostra cucina, inoltre, utilizziamo solo olio extravergine di oliva estratto dagli alberi che circondano tutta la zona in cui sorge il nostro Resort Hapimag. Il nostro pane è prodotto secondo la tradizione della città di Cefalù. I piatti della nostra cucina tradizionale siciliana, provengono da ricette tramandate dalle nostre "mamme" ed eseguite con lo stesso amore di una volta. Questi sono i nostri ingredienti. Buon appetito - il vostro staff Ristorante.

Was Land & Meer so bietet... All unsere Gerichte sind mit sorgfältig ausgewählten Produkten von Betrieben der Madonie und Umgebung zubereitet. Der Fisch den wir anbieten, wird im Mittelmeer von Fischerbooten der Gegend gefischt. Wir benutzen in unserer Küche nur reines Olivenöl von Bäumen, die in der Umgebung des Hapimag Resorts wachsen. Unser Brot wird nach traditioneller Art Cefalù's gebacken. Traditionelle Gerichte Siziliens, die italienische Küche mit überlieferten. Rezepten von "Mama", sowie die Liebe zum Kochen, das sind unsere Zutaten! Guten Appetit - Ihr Restaurant Team

From the country and the sea... All our dishes are prepared with carefully selected produce from small companies in the Madonie mountains and the surrounding area. The fish that we propose is fished in the Mediterranean sea by local fishermen. We use in our kitchen only virgin olive oil from trees that grow near to the Hapimag resort. Our bread is baked in the traditional way of Cefalù. Typical dishes of Sicily, traditional recipes of the Italian "Mama" handed down through generations and the love of cooking, these are our ingredients! Buon appetito - your restaurant team

- 1 Glutine / Gluten / Gluten
- 2 Crostacei / Krebstiere / Shellfish
- 3 Uovo / Ei / Egg
- 4 Pesce / Fisch / Fish
- 5 Arachide / Erdnüsse / Peanut
- 6 Soia / Soja / Soy
- 7 Latte / Milch / Milk
- 8 Noci / Nüsse / Walnuts
- 9 Sedano / Sellerie / Celery
- 10 Senape / Senf / Mustard
- 11 Sesamo / Sesam / Sesame
- 12 Lupini / Lupinen / Lupins
- 13 Molluschi / Weichtiere / Clams
- 14 Solfiti / Sulfite / Sulfite

- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

- Einige frische Produkte aus tierischer Herkunft, so wie rohe Fischkost, werden einer schnellen Temperatursenkung unterzogen, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten wie im HACCP-Plan gemäß der Reg. CE 852/04 und der Reg. CE 853/04 beschrieben.

- Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853 / 04



Piatto vegetariano / vegetarisches Gericht / vegetarian dish



Piatto vegano / veganes Gericht / vegan dish



Piatto senza glutine / glutenfreies Gericht / gluten free

In mancanza di prodotti freschi si fa uso di prodotti surgelati



In Ermangelung von Frischprodukten werden TK-Produkte verarbeitet

In the absence of fresh products, frozen products are

Aperitivi

Aperitif

		EURO
Crodino	10 cl	2,50
Sanbitter bianco / rosso	10 cl	2,50
Campari soda	9,8 cl	3,00
Aperol soda	12,5 cl	3,00
Aperol	12 cl	4,00
Campari	12 cl	4,00
Martini bianco / rosso	12 cl	4,00
Prosecco calice / glas / glass	15 cl	5,00
Aperol spritz		6,00
Campari spritz		6,00
Martini cocktail		6,00

Antipasti

Vorspeisen / Starters

	EURO
Prosciutto crudo di Parma con Melone ¹⁴  <i>Parmaschinken mit Melone</i> <i>Raw parma ham with melon</i>	9,00
Caprese con Mozzarella di Bufala tiepida ⁷   <i>Tomaten, mit lauwarmer Büffelmozzarella und Basilikum</i> <i>Caprese with tomato, buffalo mozzarella and basil</i>	9,00
Vitello tonnato ^{4 9 7}  <i>Dünngeschnittenes Kalbfleischscheiben mit Kapern-Thunfischsauce</i> <i>Sliced veal with tuna sauce</i>	10,50
Bruschette miste ^{1 4 7 11} <i>pomodoro, patè di tonno, pesto siciliano, formaggio</i> <i>Bruschette belegt mit Tomaten, Thunfischpastete, Getrocknete Tomaten-Pastete, Frischkäse</i> <i>Mixed Bruschette with tomato, tuna, sicilian pesto, fresh cream cheese</i>	8,00
Millefoglie di Melanzane ⁷ <i>Melanzane, pomodoro e Parmigiano</i>   <i>Mit verschiedenen Käsesorten überbackene Auberginen mit Tomatensauce</i> <i>Aubergines medallions with tomato and Parmigiano cheese</i>	7,00
Sautè di Cozze e Vongole ^{13 14}  <i>Mies- und Venusmuscheln mit einer leicht pikanten Pachino Tomatensauce</i> <i>Sautè of mussels and clams with light spicy cherry tomato sauce and parsley</i>	12,00
Zuppa di Cozze con crostini aromatizzati ^{1 13 14} <i>Miesmuscheln an einer leicht pikanten Tomatensauce mit Croutons</i> <i>Mussel soup with spicy breadcrumbs and light tomato sauce</i>	8,50
Vellutata ^{2 7} <i>di piselli con gelato al caprino e gambero rosso di Mazara</i>   <i>Erbsencremesuppe mit Ziegenkäse und gebratenen roten Garnelen aus Mazara</i> <i>Peas puree with goat cheese and red shrimps of Mazara</i>	12,00

Primi piatti

Nudelgerichte / Pastas

 (Anche senza glutine / Auch Glutenfrei / Gluten free available) 

EURO

Spaghetti allo scoglio ^{1 | 2 | 13 | 14}  **14,00**

con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini di Pachino
Spaghetti mit Meeresfrüchte (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Kalmaren)
mit einer würzigen
Spaghetti with mussels, clams, shrimps and squid with Pachino tomato sauce

Spaghetti alle Vongole ^{1 | 2} **14,00**

Spaghetti mit Venusmuscheln an einer Weisswein – Knoblauch – Petersilien Sauce
Spaghetti with clams on a white wine garlic parsley sauce

Bucatini con le sarde ^{1 | 4} *con sarde finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e mollica tostata* **10,00**

Frische Bucatini mit Sardinen, wildem Fenchel, Sultaninen, Pinienkernen und geröstetem Paniermehl
Fresh bucatini with sardines, sicilian wild fennel pine nuts, raisin and roasted bread crumbs

Penne alla Norma ^{1 | 7} *con pomodoro, melanzane, basilico e ricotta salata*  **8,00**

Penne mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Gesalzenem Ricotta Käse
Penne alla Norma with tomato, aubergines, basil and salted ricotta cheese

Paccheri al macco ^{1 | 7 | 14} *con guanciale, macco di fave, finocchietto e pecorino* **11,50**

Riesen Maccheroni mit Wangenspeck, Saubohnen-Creme, wildem Fenchel und Pecorino
Big macaroni with cheek bacon, sicilian wild fennel, fava beans and pecorino cheese

Paccheri alla barcaiola ^{1 | 4} *con pesce spada, melanzane, pomodorino, menta e mollica* **13,00**

Riesen Maccheroni mit Schwertfisch, Auberginen, Kirschtomaten, Minze und geröstete Semmelbrösel
Big macaroni with swordfish, aubergin, Pachino tomatoes, mint and roasted bread crumbs

Gnocchi pere e gorgonzola ^{1 | 7} **12,00**

Frische Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Birnen
Fresh gnocchi with gorgonzola cheese and pears

Gnocchi al gambero rosso ^{1 | 3} *con broccoletti e pomodorini di Pachino* **13,50**

Frische Gnocchi mit roten Garnelen aus Mazara, Brokkoli und Kirschtomaten
Fresh gnocchi with red shrimp of Mazara, broccoli and Pachino tomatoes

	EURO
Ravioli burro e salvia ^{1 3 7} ripieni di ricotta e spinaci  <i>Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat, an Butter und Salbei</i> <i>Ravioli filled of ricotta cheese, spinach, butter and sage</i>	10,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino ¹  <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und scharfer Chili</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chili pepper</i>	6,50
Spaghetti al pomodoro ¹  <i>Spaghetti mit Tomaten Sauce</i> <i>Spaghetti with classic tomato sauce</i>	6,50
Spaghetti alla Bolognese ^{1 9} <i>Spaghetti mit Hackfleisch – Tomaten Sauce</i> <i>Spaghetti Bolognese</i>	8,00
Tagliatelle mari e monti ^{1 13} con porcini, mazzancolle e pomodorini <i>Frische Bandnudeln mit Steinpilzen, Krabben und Pachino Tomatensauce</i> <i>Fresh tagliatelle with boletus, shrimps and Pachino tomatoes</i>	13,50
Bucatini alla Gricia ^{1 7 14} pasta fresca con guanciale, pecorino, grana e pepe <i>Frische Bucatini, mit Wangenspeck, Pecorino, Parmesan und schwarzem Pfeffer</i> <i>Bucatini, with cheek bacon, pecorino cheese, parmesan cheese and black pepper</i>	11,00
Risotto alla parmigiana ⁷   <i>Risotto mit Parmesan Käse</i> <i>Risotto with parmesan cheese</i>	6,50
Risotto ai frutti di mare ^{2 4 14 13}   <i>con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini Pachino</i> <i>Risotto mit Meeresfrüchten (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Kalmaren) mit einer würzigen Pachino-Tomatensauce</i> <i>Risotto with seafood</i>	15,00
Risotto allo zafferano ⁷ con porcini   <i>Risotto mit Steinpilzen und Safran</i> <i>Risotto with boletus and saffron</i>	13,50
Risotto al salmone ^{4 14 7} con vodka e rucola croccante  <i>Risotto mit Lachs, Wodka und knuspriger Rucola</i> <i>Risotto with salmon, vodka and crispy rocke</i>	14,00

Terra

Hauptspeisen Fleischgerichte / Main course of meat

	EURO
Filetto di manzo alla griglia ca. 250 gr.  <i>Rinderfilet vom Grill ca. 250 gr.</i> <i>Grilled Beef filet approx. 250 gr.</i>	24,50
Filetto di manzo al pepe verde ca. 250 gr. ^{7 10}  <i>Rinderfilet an grüner Pfeffersauce ca. 250 gr.</i> <i>Beef fillet with green pepper sauce approx. 250 gr.</i>	24,50
Filetto ai funghi Champignon ca. 250 gr. ⁷  <i>Rinderfilet mit Champignonsauce ca. 250 gr.</i> <i>Beef filet with mushroom cream sauce approx. 250 gr</i>	25,00
Scaloppine al limone ^{1 7} <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i> <i>Lemon escalope</i>	13,00
Scaloppine al marsala ^{1 7} <i>Kalbsschnitzel an Marsala Sauce</i> <i>Marsala wine escalope</i>	13,00
Cotoletta alla Viennese ^{1 7 3} <i>Wiener Schnitzel in Butter ausgebacken</i> <i>Breaded cutlet of veal</i>	16,00
Tagliata di vitello ^{7 14} <i>con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico</i>  <i>Gegrilltes und tranchiertes Kalbfleisch mir Rucola, gehobeltem Parmesan Käse</i> <i>und Balsamico Reduktion</i> <i>Steak of veal, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction</i>	19,00
Filetto di maiale bardato alla pancetta con vellutata di piselli ^{7 14}  <i>Schweinefilet mit Speck ummantelt auf Erbsencremesuppe</i> <i>Pork filet wrapped with bacon on creamed green peas</i>	16,00
Involtini di carne alla siciliana ^{1 7} <i>Uva sultanina, pinoli, pangrattato, salsa di pomodoro e formaggio</i> <i>Fleischrouladen mit Rosinen, Pinienkerne, Semmelbrösel, Tomaten Sauce und Käse</i> <i>Sicilian meat rolls filled with raisin pine nuts, breadcrumbs, tomato sauce and cheese</i>	12,00

Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus

Mare












Hauptspeisen Fischgerichte / Main course of fish

	EURO
Pesce Spada alla griglia ⁴  <i>Schwertfisch vom Grill</i> <i>Grilled swordfish</i>	18,00
Orata grigliata ⁴  <i>Dorade vom Grill</i> <i>Grilled sea bream</i>	16,00
Spigola grigliata ⁴  <i>Wolfsbarsch vom Grill</i> <i>Grilled sea bass</i>	16,00
Frittura di pesce mista con verdure in pastella ^{1 2 4 13} ❄️ <i>Gemischte frittierte Fische mit Gemüse im pastella</i> <i>Mixed fried fish with tempura vegetables</i>	18,00
Calamaro alla griglia ⁴  ❄️ <i>Kalmar vom Grill</i> <i>Grilled squid</i>	19,00
Filetto di Spigola in crosta di erbe con tortino di riso ^{1 4 7} <i>Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Kruste und Reis</i> <i>Sea Bass filet with herb crust and rice flan</i>	18,00
Tonno scottato al sesamo con sashimi di verdure ^{4 10 11}  <i>Kurz angebratener Thunfisch in Sesammantel mit Gemüse-Sashimi</i> <i>Tuna pan seared with sesame crust and vegetable sashimi</i>	14,00
Trancio di salmone con tortino di spinaci ^{4 7}  <i>Lachs Tranche mit Spinattörtchen</i> <i>Sliced salmon with spinach pie</i>	16,00
Involtini di pesce spada all'arancia ^{1 2 4 13} <i>Schwertfischrouladen mit Orangen, Garnelen, Rosinen und Semmelbrösel</i> <i>Swordfish rolls filled with orange, shrimps, raisin and breadcrumbs</i>	13,00









Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus

Contorni / Beilagen / Side dishes

EURO

Verdure miste grigliate  	6,50
<i>Gemischtes Gemüse vom Grill</i> <i>Mix of grilled vegetables</i>	
Caponata ⁹  	6,50
<i>Typisches sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen, Oliven, Kapern</i> <i>Tomaten, Sellerie und Zwiebeln</i> <i>Sicilian sweet and sour vegetables</i>	
Spinaci al burro ⁷  	5,00
<i>Spinat mit Butter</i> <i>Spinach with butter</i>	
Spinaci al limone  	5,00
<i>Spinat mit Zitrone</i> <i>Spinach with lemon</i>	
Patate al forno con rosmarino  	5,00
<i>Ofenkartoffeln mit Rosmarin</i> <i>Roast potatoes with rosemary</i>	
Patatine fritte  	4,50
<i>Pommes Frites</i> <i>French fries</i>	
Riso bianco o pasta ¹ 	4,00
<i>Weißer Reis oder Nudeln</i> <i>Rice or pasta</i>	
Cous cous ¹ <i>con zucchini, carote, pomodoro e melanzane</i> 	5,50
<i>Cous Cous Salat mit Zucchini, Karotten, Tomaten und Auberginen</i> <i>Cous cous with vegetables</i>	

Insalate / Salate / Salad

Insalatona di pollo ⁷ <i>lattuga, radicchio, rucola, carote, salsa yogurt</i> 	10,00
<i>Hühnerbrust Streifen mit Sommerendivie, Radicchio, Rucola, Möhren, mit Joghurtsauce</i> <i>Caesar salad</i>	
Insalatona Hapimag ⁴ <i>tonno, lattuga, radicchio, rucola, carote, pachino, mais</i> 	11,00
<i>Salatteller mit Thunfisch, Radicchio, Sommerendivie, Rucola, Möhren, Pachino Tomaten und Mais</i> <i>Mixed salad with tuna, lattuce, radicchio, rucola, carrots, sicilian Pachino tomatoes and corn</i>	
Insalata verde / Grüner Salat / Lattuce  	4,00
Insalata mista / Gemischter Salat / Mixed salad  	5,50
Valeriana con uovo ³ / Feldsalat mit Ei / Lattuce salad with egg  	5,50

Le nostre pizze

Unsere Pizzas / Our pizzas

Amore e passione contraddistinguono il lavoro del nostro pizzaiolo Alessio, che crea i suoi impasti a lunga lievitazione utilizzando i grani antichi della nostra isola, per dare vita a pizze gustose e facilmente digeribili.

Liebe und Leidenschaft prägen die Arbeit unseres Pizzabäckers Alessio, der aus den uralten Körnern unserer Insel seinen Pizza Teig herstellt für eine hochqualitative und leicht verdauliche Pizza, sensationell im Geschmack.

Love and passion characterize the art of our pizza baker Alessio, who uses the ancient grains of our island to produce his great, high quality and easy to digest pizza dough.

Impasto classico: Il grano di provenienza biologica arricchisce questa pizza leggera dal profumo eccellente e dalla grande friabilità. Il nostro impasto classico è pluripremiato in importanti concorsi mondiali.

Klassischer Pizzateig: Dieser leichte Pizzateig aus biologisch angebautem Getreide ist von ausgezeichnetem Geschmack und einer herrlichen Knusprigkeit. Ein preisgekröntes Produkt.

Classic dough: this light pizza dough made from organically grown cereals has an excellent taste and wonderful crispiness. An award winning product.

Impasto al farro (aggiunta 1 euro): dal colore scuro e intenso, arricchito con semi di girasole, cereali e sesamo. Una vera e propria pizza alternativa.

Dinkelteig (Aufpreis 1 Euro): Ein Teig von intensiver und dunkler Farbe, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Getreide und Sesam. Eine herzhaftere, alternative Pizzavariante.

Spelt dough (1 euro more): a dough of intense and dark color, enriched with sunflower seeds, cereals and sesame seeds. For a very different pizza.

Grani antichi siciliani (aggiunta 2 euro): un impasto dal sapore intenso, un vero tuffo nel passato con profumi e sapori autentici della nostra isola.

Sizilianische Urgetreide (Aufpreis 2 Euro): Ein Teig von intensivem Geschmack; eine wahre Explosion an Aromen aus der Vergangenheit unserer Insel.

Sicilian ancient cereals (2 euro more): a dough of intense taste; a true explosion with flavours from the past of our island.

	EURO
<p>Focaccia ¹¹⁶ <i>pane pizza, olio, origano</i> </p> <p><i>Pizzabrot, Öl, Oregano</i> <i>Pizzabread, oil, oregano</i></p>	5,00
<p>Margherita ¹¹⁶¹⁷ <i>con pomodoro, mozzarella e basilico</i> </p> <p><i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Tomato, mozzarella and basil</i></p>	6,00
<p>Capricciosa ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ <i>con pomodoro,mozzarella,prosciutto,funghi olive carciofi e wurstel</i></p> <p><i>Tomaten, Mozzarella,Schinken, Pilze, Oliven,Artischocken und Würstchen</i> <i>Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes and sausage</i></p>	11,00
<p>Tonno e cipolla ¹¹⁴¹⁶¹⁷ <i>con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla</i></p> <p><i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>Tomato, mozzarella, tuna and onions</i></p>	9,50
<p>Hawaii ¹¹⁶¹⁷ <i>con pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto</i></p> <p><i>Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken</i> <i>Tomato, mozzarella, pineapple and ham</i></p>	10,00
<p>Bufalina ¹¹⁶¹⁷ <i>con pomodoro, bufala dop, pomodorini e basilico</i> </p> <p><i>Tomaten, DOP Büffel Mozzarella , Kirschtomaten und Basilikum</i> <i>Tomato,buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i></p>	11,00
<p>Diavola ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ <i>con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino</i></p> <p><i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Chili</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and chili pepper</i></p>	10,00
<p>Vegetariana ¹¹⁶¹⁷ <i>con pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni</i> </p> <p><i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Paprika</i> <i>Tomato, mozzarella, zucchini, aubergin and peperoni</i></p>	9,00
<p>Don Pierotto ¹¹⁶¹⁷ <i>con bufala dop, salsiccia, cipolla rossa e pecorino</i></p> <p><i>DOP Büffel Mozzarella, sizil.Bratwurst, rote Zwiebeln und pecorino</i> <i>Buffalo mozzarella, tipical sausage, red onion and pecorino cheese</i></p>	12,50

	EURO
<p>Siciliana ¹¹⁴¹⁶ con doppio pomodoro, cipolle, acciughe, pecorino, olive nere e origano <i>Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Pecorino, schwarze Oliven und Oregano</i> <i>Tomato, anchovies, pecorino cheese, black olives and oregano</i></p>	10,00
<p>Frutti di mare ¹¹²¹⁴¹⁶¹⁷¹¹³ con pomodoro, cozze, vongole e gamberetti <i>Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Crevetten</i> <i>Tomato, mussels, clams and shrimps</i></p>	15,00
<p>Parmigiana ¹¹⁶¹⁷ con pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan und Basilikum</i> <i>Tomato, mozzarella, fried aubergin, parmesan chesse and basil</i></p>	10,00
<p>Crudaiola ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ con mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Mozzarella, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Flocken</i> <i>Mozzarella, bresaola, rucola, cherry tomatoes and parmesan cheese flakes</i></p>	13,00
<p>5 formaggi ¹¹⁶¹⁷ con mozzarella, emmental, gorgonzola, pecorino e parmigiano  <i>Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan</i> <i>Mozzarella, emmental, gorgonzola, pecorino and parmesan</i></p>	11,50
<p>Calzone ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomaten, Mozzarella und Rohschinken</i> <i>Tomato, mozzarella and raw ham</i></p>	8,50
<p>Trevigiana ¹¹⁶¹⁷ con bufala dop, radicchio, pomodorini e scaglie di pecorino romano  <i>DOP Büffel-Mozzarella, Radicchio, Kirschtomaten und pecorino Flocken</i> <i>Buffalo mozzarella, radicchio, cherry tomatoes and pecorino flakes</i></p>	12,00
<p>Parma ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ con pomodoro, bufala dop e prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Büffel-Mozzarella und Parmaschinken</i> <i>Tomato, buffalo mozzarella and Parma raw ham</i></p>	13,00
<p>La diciottesima ¹¹⁶¹⁷ con mozzarella, gorgonzola e funghi  <i>Mozzarella, Gorgonzola und Pilzen</i> <i>Mozzarella, gorgonzola cheese and mushrooms</i></p>	11,50

Pizze per i bimbi

Pizzas für kinder / Pizza for kids

EURO

Pizza topolino / Mickey mouse Pizza ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴

Con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomato, mozzarella, ham

5,50

Pizza stella / Stern-Pizza / Star pizza ¹¹⁶¹⁷ 

Con pomodoro, mozzarella
Tomatensauce, Mozzarella
Tomato, mozzarella

5,50

Pizza cuore / Herz-Pizza / Heart pizza ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ 

Con pomodoro, mozzarella, patatine
Tomatensauce, Mozzarella, Pommes frites
Tomato, mozzarella, french fries

5,50

Pizza caramella / Bonbon-Pizza / Candy pizza ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴

Con pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomatensauce, Mozzarella, wüstchen
Tomato, mozzarella, sausage

5,50

Pizza farfalla / Schmetterling-Pizza / butterfly pizza ¹¹⁶¹ 
















Con pomodoro, mozzarella, olive nere
Tomatensauce, Mozzarella, schwarze Oliven
Tomato, mozzarella, black olives

5,50

Aggiunte / Aufpreise / Extras 2,50

Dolci

Nachspeisen / Desserts

	EURO
Panna cotta ^{7 14}   <i>con topping a scelta fra: cioccolato, frutti di bosco, fragola o caramello</i> <i>Panna cotta mit verschiedenen Toppings: Schokolade, Waldfrucht, Erdbeere oder Karamell</i> <i>Panna cotta with chocolate / berries / strawberries or caramel topping</i>	5,00
Cannolo Siciliano ¹¹⁷  <i>Sizilianische Waffelrolle</i>  <i>It mit frischem gesüssten Ricotta Käse</i> <i>Sicilian cannolo with ricotta cheese</i>	4,00
Semifreddo alle mandorle ^{3 5 7 8}   <i>Halbgefrorenes mit Mandeln und Schokoglasur</i> <i>Almond parfait</i>	5,50
Affogato al caffè e panna ⁷   <i>Vanille -Eiskugel mit Espresso Kaffee übergossen und Sahne</i> <i>Vanilla ice cream with espresso coffee and whipped cream</i>	4,50
Pallina di gelato vari gusti ⁷   <i>Eine Eiskugel nach Wahl</i> <i>Ice cream (one scoop)</i>	1,50
Coppa gelato mista di tre gusti a scelta ⁷   <i>Gemischter Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl</i> <i>Big Ice cream with three different flavours</i>	4,50
Tagliata di Frutta   <i>Saison Obstplatte</i> <i>Sliced fruits</i>	7,00
Tiramisù ^{1 3 7} 	5,50

Acqua

EURO

Naturale / Mineralwasser still / Still water 75 cl **2,50**

Frizzante / Mineralwasser spritzig / Sparkling water 75 cl **2,50**

Birre alla spina / Bier vom Fass / Draft beers

Moretti Baffo d'oro 20 cl **2,50**
40 cl **4,50**

Moretti Rossa / Dunkelbier / Red 20 cl **3,00**
40 cl **5,00**

Moretti Bianca / Weissbier / White 20 cl **3,00**
40 cl **5,00**

Pilsner Urquel 30 cl **4,00**
50 cl **6,00**

In bottiglia / Flaschen / Bottles

Moretti 33 cl **3,00**

Moretti zero 33 cl **3,50**

Moretti Radler 33 cl **3,50**

Heineken 33 cl **3,50**

Beck's 33 cl **3,50**

Erdinger 50 cl **5,00**

Estrella *Senza glutine / Glutenfrei / Gluten free* 33 cl **4,00**

Bevande / Getränke / Drinks

EURO

Succo di frutta (mela, pera, pesca, arancia, ananas)	20 cl	2,50
Fruchtsaft (Apfel, Birne, Pirsich, Orange, Ananas)		
Juice (apple, pear, peach, orange, pineapple)		
The Limone The Pesca	25 cl	2,50
<i>Eistee Zitrone Eistee Pfirsich</i>		
<i>Lemon tea / peach tea</i>		
Coca cola / Fanta / sprite / lemonsoda / oransoda	33 cl	2,50
Schweppes tonic / lemon	33 cl	2,50

Caffeteria / Cafeteria / Coffee

Caffe' / Espresso		1,00
Caffe' corretto / Espresso mit Alkohol / Espresso with alcohol		2,50
Caffe' decaffeinato / Koffeinfreier Kaffee / Decaf espresso		1,50
Caffe' americano / Espresso in große Tasse / Americano		2,00
Cappuccino		2,00
Latte Macchiato		2,00
Caffe' d'orzo / Malzkaffee / Barley		1,50
Doppio espresso / Doppelter Espresso / Double espresso		2,00

Grappe / Branntweine / Grappa

Nardini bianca	5 cl	4,00
Nardini riserva	5 cl	4,00
Nardini extrafina	5 cl	5,00
Nardini riserva 7 anni	5 cl	7,00
Nonino vendemmia pinot	5 cl	5,00
Nonino distillato acacia	5 cl	7,00
Nonino distillato agrumi	5 cl	6,00
Nonino fragolino	5 cl	9,00
Nonino picolit	5 cl	14,00

Amari / Bitter

		EURO
Averna	5 cl	3,50
Cynar	5 cl	3,50
Fernet Branca	5 cl	3,50
Jägermeister	5 cl	3,50
Lucano	5 cl	3,50
Montenegro	5 cl	3,50
Nardini	5 cl	3,50
Ramazotti	5 cl	3,50
Unicum	5 cl	3,50
Florio	5 cl	3,50
Nonino	5 cl	3,50
Amaro del capo	5 cl	3,50
Amara	5 cl	5,00

Vini da Dessert e Digestivi

Dessertweine und Digestive / Sweet wine and spirits

Malvasia	6 cl	4,00
Zibibbo	6 cl	4,00
Passito di Pantelleria	6 cl	6,00
Marsala superior secco	6 cl	4,50
Marsala Garibaldi dolce	6 cl	4,50
Moscato	6 cl	4,50
Limoncello	5 cl	4,00
Arancello	5 cl	4,00
Mandarinetto	5 cl	4,00
Mirto zedda piras	5 cl	4,00
Baileys	5 cl	4,50