

# Benvenuti

Herzlich Willkommen / Welcome / Bienvenue



*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 überlieferteno. 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*

*Ce qu'ils offrent à la terre et à la mer... Tous nos plats sont préparés avec des produits soigneusement sélectionnés dans les entreprises de Madonie et des environs. Le poisson que nous proposons est pêché par nos bateaux de pêche dans la région méditerranéenne. Dans notre cuisine, en outre, nous n'utilisons que de l'huile d'olive extra vierge extraite des arbres qui entourent toute la zone dans laquelle se trouve notre Resort Hapimag. Notre pain est cuit de manière traditionnelle à Cefalù. Les plats de notre cuisine traditionnelle sicilienne sont issus de recettes transmises par nos "mères" et sont préparés avec le même amour que par le passé. Ce sont nos ingrédients. Profitez de votre repas - votre personnel de restaurant.*



Piatto vegetariano / vegetarisches Gericht / vegetarian dish / Plat végétalien



Piatto vegano / veganes Gericht / vegan dish / Plat végane



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  
Si les produits frais ne sont pas disponibles, des produits congelés sont utilisés.



Piatto siciliano / Sizilianisches Gericht / Plat siciliane / Sicilian dish







# ALLERGENI

ALLERGENE – ALLERGENS – ALLERGÈNE

- 1 **GLUTINE** – GLUTEN – GLUTEN – GLUTÈNE
- 2 **CROSTACEI** – KREBSTIERE – CRUSTACEANS – CRUSTACÉS
- 3 **UOVA** – EI – EGGS – EGGS
- 4 **PESCE** – FISCH – FISH – POISSON
- 5 **ARACHIDI** – ERDNÜSSE – PEANUTS – ARACHIDS
- 6 **SOIA** – SOJABOHNEN – SOYABEANS – SOYA
- 7 **LATTE** – MILCH – MILK – LAIT
- 8 **FRUTTA GUSCIO**  
SCHALENFRÜCHTE – NUTS – COQUILLES DE FRUITS
- 9 **SEDANO** – SELLERIE – CELERY – CEDAR
- 10 **SENAPE** – SENF – MUSTARD – SENAPE
- 11 **SESAMO** – SESAM – SESAME SEEDS –
- 12 **LUPINI** – LUPINEN – LUPIN – LUPINS
- 13 **MOLLUSCHI** WEICHTIERE – MOLLUSCS – MOLLUSCS
- 14 **SOLFITI** – SULPHITE – SULPHITES – SULPHITES

# Antipasti

## Vorspeisen / Starters/ Entrées

<b>Bruschette miste</b> <sup>1-4-7-11-14</sup>	<b>10,00€</b>
<i>Pomodoro, salsa tonnata, patè olive nere, patè ai funghi, crema di peperoni</i> <i>Tomate, Thunfischsauce, Pastete aus schwarzen Oliven, Pilzpastete, Paprikacreme</i> <i>Mixed Bruschetta with tomato, tuna sauce, black olive pâté, mushroom pâté, cream of pepper</i> <i>Tomate, sauce au thon, pâté d'olives noires, pâté de champignons, crème de poivrons</i>	
<b>Caprese con Mozzarella di Bufala</b> <sup>7</sup>  	<b>11,00€</b>
<i>Tomaten, mit lauwarmer Büffelmozzarella und Basilikum</i> <i>Caprese with tomato, buffalo mozzarella and basil</i> <i>Tomate avec mozzarella de bufflonne</i>	
<b>Vitello tonnato</b> <sup>4-3-10</sup> 	<b>13,00€</b>
<i>Capperi, olive, Acciughe, senape, maionese</i> <i>Dünngeschnittenes Kalbfleischscheiben mit Kapern-Thunfischsauce</i> <i>Sliced veal with tuna sauce</i> <i>Emincé de veau avec sauce au thon aux câpres</i>	
<b>Zuppa di Cozze con crostini aromatizzati</b> <sup>1-13</sup>	<b>12,00€</b>
<i>Suppe Miesmuscheln an einer leicht pikanten Tomatensauce mit Croutons</i> <i>Soup Mussel soup with spicy breadcrumbs and light tomato sauce</i> <i>Soupe Moules dans une sauce tomate légèrement épicée avec croûtons</i>	
<b>Millefoglie di melanzane alla parmigiana</b> <sup>7</sup>  	<b>11,00€</b>
<i>Melanzane, pomodoro e Parmigiano</i> <i>Mit verschiedenen Käsesorten überbackene Auberginen mit Tomatensauce</i> <i>Aubergines medallions with tomato and Parmigiano cheese</i> <i>Aubergines à la tomate et au parmesan</i>	
<b>Sautè di Cozze e Vongole</b> <sup>13-14</sup>	<b>15,00€</b>
<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> <i>Sautè de moules et de palourdes avec une sauce légère et épicée à la tomate cerise et au persil</i>	
<b>Cocktail di Gamberi</b> <sup>13-14-3</sup> 	<b>14,00€</b>
<i>Su letto di lattuga iceberg con salsa cocktail</i> <i>Garnele auf einem Bett aus Eisbergsalat mit Cocktailsauce</i> <i>shrimp on a bed of iceberg lettuce with cocktail sauce</i> <i>Crevette sur un lit de laitue iceberg avec sauce cocktail</i>	

# Primi piatti

## Nudelgerichte / Pastas / Premiers cours

### Spaghetti allo scoglio <sup>1-2-13-14</sup> \* 18,00€

*con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini di Pachino*  
*mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krabben und Tintenfischen in Pachino-Kirschtomatensauce*  
*Spaghetti with mussels, clams, shrimps and squid with Pachino tomato sauce*  
*Spaghetti aux moules, palourdes, crevettes et calamars avec sauce tomate Pachino*

### Grillo - Molino a Vento, Tenute Orestiadi 18,00€

*Profumo intenso, fruttato e floreale di agrumi di Sicilia, sapore morbido di grande equilibrio e sapidità*  
*Intensiver fruchtiger und blumiger Duft nach Sizilianischen Zitrusfrüchten, weicher ausgewogener Geschmack*

*Intense, fruity and floral bouquet of Sicilian citrus fruits, smooth flavor with great balance and sapidity*  
*Bouquet intense, fruité et floral d'agrumes de Sicile, saveur douce avec un grand équilibre et une grande sapidité.*



### Spaghetti alle Vongole <sup>1-13</sup> 17,00€

*Spaghetti mit Venusmuscheln an einer Weisswein – Knoblauch – Petersilien Sauce*  
*Spaghetti with clams on a white wine garlic parsley sauce*  
*Spaghetti aux palourdes dans une sauce au vin blanc, à l'ail et au persil*

### Paccheri alla barcaiola <sup>1-4-</sup> 15,00€

*con pesce spada, melanzane, pomodorino, menta e mollica Tostata*  
*Paccheri pasta mit Schwertfisch, Auberginen, Kirschtomaten, Minze und geröstete Semmelbrösel*  
*paccheri pasta with swordfish, aubergin, Pachino tomatoes, mint and roasted bread crumbs*  
*paccheri pasta avec espadon, aubergine, tomates cerise, menthe et chapelure*


### Rosa di Santa Tresa 20,00€

*Bouquet aromatico di rosa violetta, accompagnato da sentori di fragolino e lampone*  
*Aromatisches Bouquet von violetter Rose, begleitet von Noten von Erdbeere und Himbeere*  
*Aromatic bouquet of violet rose, accompanied by hints of strawberry and raspberry*  
*Bouquet aromatique de rose violette, accompagné de notes de fraise et de framboise.*




# Primi piatti

## Nudelgerichte / Pastas/Premiers cours


<b>Spaghetti al pomodoro</b> <sup>1</sup> 	<b>9,00€</b>
<i>Spaghetti mit Tomaten Sauce</i>	
<i>Spaghetti with classic tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti à la sauce tomate</i>	
<b>Spaghetti al ragú</b> <sup>1-9</sup>	<b>11,00€</b>
<i>Spaghetti mit Hackfleisch – Tomaten Sauce</i>	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<i>Spaghetti à la bolognaise</i>	

<b>Ravioli burro e salvia</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>12,00€</b>
<i>ripieni di ricotta e spinaci</i>	
<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>	
<i>Raviolis frais remplis de ricotta et d'épinards, servis avec du beurre et de la sauge.</i>	

<b>Purato Appassimento</b> 	<b>18,00€</b>
<i>Vino dal colore rosso rubino, con note di frutti di bosco come ciliegia e prugna</i>	
<i>Rubinroter Wein mit Noten von Beeren wie Kirsche und Pflaume</i>	
<i>Ruby-red coloured wine with notes of berries such as cherry and plum</i>	
<i>Vin de couleur rouge rubis avec des notes de baies telles que la cerise et la prune.</i>	



<b>Busiate fresche con mazzancolle e porcini</b> <sup>1-2-7</sup>	<b>16,00€</b>
<i>Frische Busiate mit Krabben und Steinpilzen</i>	
<i>Fresh Busiate with shrimps and porcini mushrooms</i>	
<i>Fraîches Busiate avec crevettes et cèpes</i>	

<b>Syrah Syraco Baglio di Pianetto</b> 	<b>25,00€</b>
<i>Vino dal colore rosso rubino, con note di frutti di bosco come e pepe nero</i>	
<i>Rubinroter Wein mit Noten von Beeren und schwarzem Pfeffer</i>	
<i>Ruby-red coloured wine with notes of berries such as and black pepper</i>	
<i>Vin de couleur rouge rubis avec des notes de baies et de poivre noir.</i>	



# Primi piatti

## Nudelgerichte / Pastas/Premiers cours

### **Bucatini con Gamberoni "Pasta fresca"** <sup>1-2-7-8-3</sup>

17,00€

Con pesto di pistacchio di bronte e pomodoro pachino

*Frische Bucatini pasta Mit Garnele, Bronte-Pistazien-Pesto und Pachino-Tomaten*

*Fresh Bucatini pasta With shrimps, bronte pistachio and cherry tomato pesto*

*Bucatini fraîches Avec crevette, pesto de pistaches de bronte et tomates cerises*

### **Grillo – Bianco d'altura tenuta Lombardo**

18,00€

*Profumo intenso, fruttato e floreale di agrumi di Sicilia, sapore morbido di grande equilibrio e sapidità*

*Intensiver fruchtiger und blumiger Duft nach Sizilianischen Zitrusfrüchten, weicher ausgewogener Geschmack*

*Intense, fruity and floral bouquet of Sicilian citrus fruits, smooth flavor with great balance and sapidity*

*Bouquet intense, fruité et floral d'agrumes de Sicile, saveur douce avec un grand équilibre et une grande sapidité.*



### **Spaghetti aglio olio e peperoncino** <sup>1-4</sup>



11,00€

*Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und scharfer Chili*

*Spaghetti with garlic, oil and chili pepper*

*Spaghetti à l'huile d'olive, à l'ail, au persil et au piment fort*

### **Paccheri Con ragú bianco, funghi porcini e guanciaia croccante** <sup>1-7-9-14</sup>

15,00€

*Paccheri mit weißer Fleischsauce, Steinpilzen und knusprigem Speck*

*Paccheri with white meat sauce, porcini mushrooms and crispy bacon*

*Paccheri avec sauce à la viande blanche, cèpes et lard croustillant*

### **Molino Bio Tenute Orestiadi**



18,00€

*Vino dal colore rosso rubino, con note di frutti di bosco*

*Rubinroter Wein mit Noten von Beeren und schwarzem*

*Ruby-red coloured wine with notes of berries such*

*Vin de couleur rouge rubis avec des notes de baies*



**Spaghetti und Penne auf Anfrage auch Gluten frei**



**Spaghetti and Penne also gluten-free on request**

**Spaghetti et Penne sur demande, également sans gluten**

# Primi piatti

## Risegerichte / Rise /Premiers cours

### Risotto ai frutti di mare <sup>2-4-13-14</sup> 18,00€

*con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini Pachino*  
*Risotto mit Meeresfrüchten (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Kalmaren) mit einer würzigen Pachino-Tomatensauce*  
*Risotto with seafood with tomato sauce*  
*Risotto aux fruits de mer avec sauce de tomates*

### Chardonnay–Molino a vento Bio 18,00€

*Profumo intenso, fruttato e floreale di agrumi di Sicilia, sapore morbido di grande equilibrio e sapidità*  
*Intensiver fruchtiger und blumiger Duft nach Sizilianischen Zitrusfrüchten, weicher ausgewogener Geschmack*  
*Intense, fruity and floral bouquet of Sicilian citrus fruits, smooth flavor with great balance and sapidity*  
*Bouquet intense, fruité et floral d'agrumes de Sicile, saveur douce avec un grand équilibre et une grande sapidité.*



### Risotto Porcini e zafferano <sup>7</sup> 16,00€

*Risotto mit Steinpilzen und Safran*  
*Risotto with boletus and saffron*  
*Risotto aux cèpes et au safran*

### Risotto al salmone <sup>4-14-7</sup> 15,00€

*con vodka e rucola croccante*  
*Risotto mit Lachs, Wodka und knuspriger Rucola*  
*Risotto with salmon, vodka and crispy rocket*  
*Risotto au saumon, vodka et roquette croustillante*

### Risotto Con Gorgonzola <sup>4-14-7</sup> 14,00€

*Gorgonzola radicchio, pere e granella di mandorla*  
*Gorgonzola-Radicchio, Birnen und Mandelgranulat*  
*Gorgonzola radicchio, pears and almond granules*  
*Radicchio au gorgonzola, poires et granules d'amandes*

### Cerasuolo di vittoria D.o.c.g 22,00€

*Vino dal colore rosso rubino, con note di marasca e susine*  
*Rubinroter Wein mit Noten von Sauerkirschen und Pflaumen*  
*Ruby-red coloured wine with notes of morello cherry and plum*  
*Vin rouge rubis avec des notes de griottes et de prunes.*



# Piatti Tipici



## Typische Sizilianische Gerichte /Typical dishes /Plats typiques

- |   | ½ | 1/1          |
|---|---|--------------|
|  <b>Tagliere Rustico dello chef</b> <sup>1-7-4-11-14</sup><br><i>Auswahl an typisch Sizilianischen Vorspeisen</i><br><i>mixed tastes of typical Sicilian products</i><br><i>des goûts mélangés de produits typiquement siciliens</i>  |   | 12,00/17,00€ |
|  <b>Bucatini con le sarde “Pasta fresca”</b> <sup>8-3-1</sup><br><i>con sarde finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e mollica tostata</i><br><i>Frische Bucatini pasta mit Sardinien, wildem Fenchel, Sultaninen, Pinienkernen und geröstetem Paniermehl</i><br><i>Fresh bucatini pasta with sardines, sicilian wild fennel pine nuts, raisin and roasted bread crumbs</i><br><i>Bucatini frais avec sardines, fenouil sauvage, raisins secs, pignons de pin et chapelure grillée.</i>       |   | 13,00€       |
|  <b>Busiate alla Norma “Pasta fresca”</b> <sup>1-7-3</sup> <br><i>con pomodoro, melanzane, basilico e ricotta salata</i><br><i>Frische Busiate pasta mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Gesalzenem Ricotta Käse</i><br><i>Fresh Busiate pasta alla Norma with tomato sauce , aubergines, basil and salted ricotta cheese</i><br><i>avec sauce tomates , aubergine, basilic et ricotta salée</i> |   | 12,00€       |
|  <b>Polpette della nonna al sugo</b> <sup>3-7</sup> <br><i>Oma`s Fleischbällchen mit Tomatensauce</i><br><i>Grandma`s meatballs with tomato sauce</i><br><i>Boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate</i>  |   | 15,00€       |
|  <b>Involtini di carne alla siciliana</b> <sup>1-7-8</sup><br><i>Uva sultanina, pinoli, pangrattato, salsa di pomodoro e formaggio</i><br><i>Fleischrouladen mit Rosinen, Pinienkerne, Semmelbrösel, Tomaten Sauce und Käse</i><br><i>Sicilian meat rolls filled with raisin pine nuts, breadcrumbs, tomato sauce and cheese</i><br><i>Rouleaux de viande, Raisins secs, pignons, chapelure, sauce tomate et fromage.</i>   |   | 17,00        |
|  <b>Involtini di pesce spada, ripieno di mazzancolle e gamberi all'arancia</b> <sup>1-2-4-8</sup><br><i>Schwertfischrouladen, Krabben und Garnelen in Orangensauce</i><br><i>roulade swordfish, shrimps and prawns in orange sauce</i><br><i>roulade espadon, crevettes et gambas en sauce orange</i>   |   | 18,00€       |



# Terra


## Hauptspeisen Fleischgerichte / Main course of meat /Plats principaux Plats à base de viande

**Filetto di manzo alla griglia** ca. 250 gr.  **26,00€**

*Rinderfilet vom Grill ca. 250 gr.*

*Grilled Beef filet approx. 250 gr.*

*Filet de bœuf grillé d'environ 250 gr.*

**Filetto di manzo al pepe verde** ca. 250 gr. <sup>7|10</sup>  **27,00€**

*Rinderfilet an grüner Pfeffersauce ca. 250 gr.*

*Beef fillet with green pepper sauce approx. 250 gr*

*Filet de boeuf avec sauce au poivre vert environ 250 gr.*

**Scaloppine ai Funghi porcini** <sup>1-7</sup> **17,00€**

*Schnitzel mit Pilzen*

*escalopes with mushrooms*

*escalopes aux champignons*

**Nero d'avola Ottoventi** 

*Vino dal colore rosso rubino, con note frutta rossa e salvia*

*Rubinroter Wein mit Noten von roten Früchten und Salbei*

*Ruby-red coloured wine with notes of red fruit and sage*

*Vin de couleur rouge rubis avec des notes de fruits rouges et de sauge.*



**18,00€**

**Scaloppine al marsala** <sup>1-7-14</sup> **16,00€**

*Kalbsschnitzel an Marsala Sauce*

*Marsala wine escalope*

*Escalope de veau à la sauce Marsala*

**Tagliata di vitello** <sup>7-14</sup> *con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico* **22,00€**

*Gegrilltes und tranchiertes Kalbfleisch mit Rucola, gehobeltem Parmesan Käse und Balsamico Reduktion*

*Steak of veal, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction*

*Veau grillé avec roquette, parmesan et réduction de vinaigre balsamique*


*Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus*

# Mare


## Hauptspeisen Fischgerichte / Main course of fish /Plats principaux Plats de poisson

**Pesce Spada alla griglia** <sup>4</sup>  20,00€  
*Schwertfisch vom Grill*  
*Grilled swordfish*  
*Espadon grillé*

**Orata grigliata** <sup>4</sup>  18,00€  
*Dorade vom Grill*  
*Grilled sea bream*  
*Dorade grillée*


**Frittura di pesce mista con verdure in pastella** <sup>1-2-4-13</sup>  22,00€  
*Gemischte frittierte Fische mit Gemüse im Brandteig*  
*Mixed fried fish with tempura vegetables*  
*Poissons Frites mé laungés avec légumes en pâte tempura*

**Calamaro alla griglia con verdure grigliate** <sup>4</sup>   26,00€  
*gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse*  
*grilled squid with grilled vegetables*  
*calamars grillés avec légumes grillés*

**Tonno scottato al sesamo con sashimi di verdure** <sup>4-10-11</sup>  21,00€  
*Kurz angebratener Thunfisch in Sesammantel mit Gemüse-Sashimi*  
*Tuna pan seared with sesame crust and vegetable sashimi*  
*Thon saisi court enrobé de sésame avec sashimi de légumes*

**Unanime Bianco- Tenute Lombardo** 22,00€  
*Vino ottenuto da una miscela di Grillo, Catarratto e moscato dal sapore armonico e fruttato*  
*Wein aus einem Verschnitt von Grillo, Catarratto und Muskat mit harmonischem und fruchtigem Geschmack*  
*Wine made from a blend of Grillo, Catarratto and Muscat grapes with a harmonious and fruity flavour*  
*Vin issu d'un mélange de raisins Grillo, Catarratto et Muscat au goût harmonieux et fruité.*





**Trancio di salmone con tortino di spinaci** <sup>4-7</sup>  20,00€  
*Lachs Tranche mit Spinattörtchen*  
*Sliced salmon with spinach pie*  
*Tranche de saumon avec tartelette aux épinards*

*Wählen Sie dazu unsere Beilagen aus*

# Contorni / Beilagen / Side dishes / Plats d'accompagnement

**Verdure miste grigliate**   9,00€  
*Gemischtes Gemüse vom Grill*  
*Mix of grilled vegetables*  
*Légumes mélangés sur le grill*



**Caponata** <sup>9</sup>   10,00€  
*Typisches sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen, Oliven, Kapern*  
*Tomaten, Sellerie und Zwiebeln*  
*Typical vegetables with eggplants, olives and capers tomatoes, celery and onions*  
*Plat typique de légumes siciliens avec aubergines, olives et câpres.*  
*tomates, céleri et oignons*

**Spinaci al burro** <sup>7</sup>   6,00€  
*Spinat mit Butter*  
*Spinach with butter*  
*Epinards au beurre*



**Spinaci al limone**   6,00€  
*Spinat mit Zitrone*  
*Spinach with lemon*  
*Epinards au citron*

**Patate al forno con rosmarino**  6,00€  
*Ofenkartoffeln mit Rosmarin*  
*Roast potatoes with rosemary*  
*Pommes de terre rôties au romarin*

**Patatine fritte**   6,00€  
*Pommes Frites*  
*French fries*  
*Les frites*

**Riso bianco o pasta** <sup>1</sup>  5,00€  
*Weißer Reis oder Nudeln*  
*Rice or pasta*

**Insalata verde** / *Grüner Salat* / *Lattuce* / *Salade vert*   5,00€

**Insalata mista** / *Gemischter Salat* / *Mixed salad* / *salade mixte*   7,00€

# Le nostre pizze

## Unsere Pizzas / Our pizzas



(Anche senza glutine / Auch Glutenfrei / Gluten free available / Également sans gluten)



**Amore e passione** contraddistinguono il lavoro del nostro pizzaiolo, 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, 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, who uses the ancient grains of our island to produce his great, high quality and easy to digest pizza dough.

**L'amour et la passion** distinguent le travail de notre pizzaiolo, qui crée sa pâte avec un long processus de levage en utilisant les grains anciens de notre île, pour créer des pizzas savoureuses et faciles à digérer.

**Impasto classico:** Il grano di provenienza biologica arricchisce questa pizza leggera dal profumo eccellente e dalla grande friabilità.

Der Bio-Weizen bereichert diese leichte Pizza mit einem ausgezeichneten Duft und toller Krümeligkeit.  
The organically sourced wheat enriches this light pizza with an excellent aroma and great crumbliness.  
Le blé biologique enrichit cette pizza légère d'un excellent parfum et d'une grande friabilité.

Ogni aggiunta / ortaggi 1 € - salumi e formaggi 1,50 € - bufala 2,50 €  
Zusatzzutaten / Gemüse 1 € - Fleisch/Wurstwaren und Käse 1,50 € - Büffelmozzarella 2,50 €  
Any extras / vegetables 1 € - cold cuts and cheese 1,50 € - buffalo mozzarella 2,50 €  
Chaque ajout / légume 1 € - charcuterie et fromage 1,50 € - mozzarella de bufflonne 2,50 €.

# Pizze

## Focaccia <sup>116</sup>



pane pizza, olio, origano  
Pizzabrot, Öl, Oregano  
Pizzabread, oil, oregano  
Pain de pizza , huile, origan

6,00€

## Margherita <sup>11617</sup>



con pomodoro, mozzarella e basilico  
Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Tomato, mozzarella and basil  
Tomate, mozzarella et basilic

7,00€

## Capricciosa <sup>11617114</sup>

con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi olive carciofi e wurstel  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken und Würstchen  
Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes and sausage  
Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts et saucisses.

14,00€

## Tonno e cipolla <sup>1141617</sup> con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln  
Tomato, mozzarella, tuna and onions  
Tomates, mozzarella, thon et oignons.

11,00€

## Hawaii <sup>11617</sup> con pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto

Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken  
Tomato, mozzarella, pineapple and ham  
Tomates, mozzarella, ananas et jambon.

11,00€

## Bufalina <sup>11617</sup> con pomodoro, Bufala dop, pomodorini e rucola



mit Tomate, Büffel-Dop, Kirschtomaten und rukola  
with tomato, Buffalo dop, cherry tomatoes and rocket  
avec tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et roquette

14,00€

## Diavola <sup>11617114</sup> con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Chili  
Tomato, mozzarella, spicy salami and chili pepper

11,00€

## Vegetariana <sup>11617</sup> con pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni



Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen und Paprika  
Tomato, mozzarella, zucchini, aubergin and peperoni  
Tomate, mozzarella, courgette, aubergine et salami épicé et piment.



12,00€

## Don Pierotto <sup>11617</sup> con bufala dop, salsiccia, cipolla e pecorino

DOP Büffel Mozzarella, sizil. Bratwurst, rote Zwiebeln und pecorino  
Buffalo mozzarella, typical sausage, red onion and pecorino cheese  
Mozzarella de buffle, saucisse tipique, oignon rouge et fromage pecorino.

14,00€

# Pizze

	EURO
<b>Siciliana</b> <sup>1-4-6</sup> <i>con doppio pomodoro, cipolle, acciughe, pecorino, olive nere e origano</i> <i>Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Pecorino, schwarze Oliven und Oregano</i> <i>Tomato, anchovies, pecorino cheese, black olives and oregano</i> <i>Tomate, anchois, fromage pecorino, olives noires et origan.</i>	11,00
<b>Parmigiana</b> <sup>1-6-7</sup> <i>con pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan und Basilikum</i> <i>Tomato, mozzarella, fried aubergin, parmesan chesse and basil</i> <i>tomates, mozzarella, aubergine fritte, parmesan er basilic</i>	11,00
<b>4 formaggi</b> <sup>1-6-7</sup> <i>con mozzarella, emmental, gorgonzola, e parmigiano</i>  <i>Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, und Parmesan</i> <i>Mozzarella, emmental, gorgonzola, and parmesan</i> <i>Mozzarella, emmental, gorgonzola et parmesan.</i>	13,00
<b>Calzone Italiano</b> <sup>1-6-7-14</sup> <i>con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana</i> <i>mit Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Käse</i> <i>with tomato, mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese</i> <i>avec tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomates cerises, fromage grana</i>	14,00
<b>Parma</b> <sup>1-6-7-14</sup> <i>con pomodoro, bufala dop e prosciutto crudo di Parma</i> <i>Tomaten, Büffel-Mozzarella und Parmaschinken</i> <i>Tomato, buffalo mozzarella and Parma raw ham</i> <i>Tomate, mozzarella de buffle et jambon cru de Parme</i>	15,00
<b>Deliziosa</b> <sup>1-5-7-8</sup> <i>con Pomodoro, mozzarella, salsiccia, grana,funghi</i> <i>mit Tomate, Mozzarella, Wurst, Grana-Käse, Champignons</i> <i>with tomato, mozzarella, sausage, parmesan cheese, mushrooms</i> <i>avec tomate, mozzarella, saucisse, fromage grana, champignons</i>	13,00
<b>Golosa</b> <sup>1-6-7-14</sup> <i>Mozzarella, prosciutto cotto, emmental, pomdororini, grana</i> <i>mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Emmentaler, Kirschtomate, Parmesankäse</i> <i>with Mozzarella, cooked ham, Emmental cheese, cherry tomato , parmesan cheese</i> <i>avec Mozzarella, jambon cuit, fromage emmental, tomates cerise, parmesan</i>	14,00
<b>Pistacchiosa</b> <sup>1-7-14-8</sup> <i>Bufala dop mortadella, granella di pistacchio</i> <i>Büffel Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio</i> <i>Bufala Mozzarella, Mortadella, Pistachio Grits</i> <i>Mozzarella de buffle, mortadelle, granules de pistache</i>	15,00

# Dolci

## Nachspeisen / Desserts / Sucreries

### Panna cotta <sup>7-14</sup>

Vari gusti-



7,00€



### Cannolo siciliano <sup>1-7</sup>

Sizilianische Waffelrolle gefüllt mit frischem gesüssten Ricotta Käse

Sicilian cannolo with ricotta cheese

Rouleau de gaufrette sicilien rempli de ricotta fraîche sucrée



7,00€

### Semifreddo alle mandorle <sup>3-5-7-8</sup>

Mandel-Parfait, halbgefrieht mit schokoglasur, Halbgefrorenes mit Mandeln und Schokoglasur

Almond parfait, semi-frosted with chocolate icing, Semi-frosted with almonds and chocolate icing

Parfait d'amandes Semi-congelé avec glaçage au chocolat



8,00€

### Affogato al caffè e panna <sup>7</sup>

Vanille -Eiskugel mit Espresso Kaffee übergossen und Sahne

Vanilla ice cream with espresso coffee and whipped cream

Glace vanille avec espresso et chantilly



5,00€



### Mousse con crumble al cioccolato di modica <sup>7-14-1</sup>

Mousse mit Modica-Schokoladenstreuseln

Mousse with modica chocolate crumble

Mousse avec crumble au chocolat de Modica



8,00€

### Frutta di stagione

Saison Obstplatte

Fruits of the season

Plateau de fruits de saison



5,00€

### Tiramisù <sup>1-3-7</sup>

7,00€