

Sizilianische Wochen

gerne nehmen wir Sie diesen Sommer wieder mit
auf eine kulinarische Reise in unsere Heimat Sizilien:

Die sizilianische Küche ist geprägt von den reichhaltigen Erträgen der regionalen Landwirtschaft und des Fischfangs. Neben Oliven- und Zitronenbäumen, Gemüse und Trauben gedeihen auch Pistazien, Pinienkerne und Mandeln üppig im mediterranen Klima am Fuße des Ätnas.

Der wunderbare Geschmack von aromatischen Tomaten, frischen Kräutern, wie Basilikum, Rosmarin und Oregano sind dabei Grundlage der sizilianischen Küche.

Fischgerichte finden in der sizilianischen Küche häufiger Anwendung als Fleisch. Meist wird der fangfrische Fisch nur gegrillt und dann mit einer Marinade aus kaltgepresstem Olivenöl, frischen Kräutern, Peperoncini und Knoblauch serviert. Fleischgerichte wie Wildkaninchen und Lamm, werden gern mit Oliven und Gemüse „al forno“ zubereitet, und gehören bei den Sizilianern als Spezialität, besonders an Feiertagen, auf den Tisch.

Menu alla Siciliana

Antipasto di Sicilia

Duetto di Caponata und Sarde Beccafico

Scaloppina Palermitana

dünn geklopftes Rindermedaillon mit Kruste aus Petersilie, Knoblauch, Kräutern und sizilianischem Peccorino, dazu servieren wir Spaghetti in frischer Tomatensugo als Beilage

Cannoli Siciliana

Gebäckröllchen mit Ricotta und Schokostückchen gefüllt, oder auf Wunsch als Creme serviert

49,00





Vini di Sicilia

Grillo Firriato – *Altavilla della Corte*

2023 (Weisswein aus Sizilien) 0,1 5,50 0,75 35,00

Nero d'Avola Firriato – *Chiaromonte*

2023 (Rotwein aus Sizilien) 0,2 5,50 0,75 35,00

Sizilianische Wochen

APERITIVI ohne Alkohol 7,50

Margherita Siciliana

mit Ramazotti 0,0%, Orangen, Limetten, Meersalzrand

Martini Orzata

Martini Vibrante und sizilianischem Orzata, Mandelsirup

APERITIVI mit Alkohol 7,90

Solarosa

Spritz mit Prosecco, Solarosa, Rosmarin

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello, Limette, Minze

Caponata Siciliana 12,90

süß-saure Gemüse Vorspeise aus Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Kapern und Oliven

Sardelle Becafico 14,00

Sardinen gefüllt mit Brotbröseln, Zwiebel, Rosinen und Pinienkernen, kurz überbacken

Busiate con L'Agghia Pistata e Crema di Milingiani 15,90

Trapanesische Nudeln mit Ciliegino Tomaten, Mandeln, Basilikum, Auberginenmus, geriebener Ricotta

Bucatini Pasta 'ncasciata e mudica 16,90

das Rezept soll aus dem 10. Jahrhundert stammen. Es entstand durch orientalische, mediterrane und italienische Einflüsse. Das Nudelgericht ist zubereitet mit Safran, Rosinen, Sardinen, Pinienkernen, geröstetes Brot

Pasta cù Peccurinu, Ricotta e Pistacchio 16,90

dies sind die Kostbarkeiten der Insel: Spaghetti zubereitet mit Schafskäse, Ricotta und Pistazien

Fritto misto di pesce 28,90

ein Gericht, das in Sizilien auf keiner Speisekarte fehlen darf: verschiedene kleine und große Fische und Tintenfische in Mehl gewälzt und gebraten. Serviert wird Fritto Misto mit Salat, hausgemachter Remoulade und einer halben Zitrone

Tunnu allu Zaffaranu e Couscous 29,50

Thunfisch ist eine alte Tradition in der sizilianischen Küche, ebenso Couscous, den die Araber mit auf die Insel gebracht haben; wir bereiten den kurzgebratenen Thunfisch zu mit frischem Safran aus Messina für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, dazu Couscous Beilage

Custata alla Palermitana 28,90

dünn geklopftes Rindermedaillon mit Kruste aus Petersilie, Knoblauch, Kräutern und sizilianischem Pecorino, dazu servieren wir Spaghetti in frischer Tomatensugo als Beilage

Pizza Cudduruni, wie Mamma sie macht: 13,90

die typische Pizza aus Sizilien, belegt mit Sardellen und Ricotta salata

Zum guten Schluss gibt es das, wofür die Sizilianer bekannt sind: leckeren Dolci

Scomposto di Cannoli Siciliani 7,90

Ricottacreme mit Schokosplittern Cannoli-Art und Gebäckstückchen, oder auf Wunsch ganzes Cannolo gefüllt mit Ricotta Creme

