

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



Pasta fresca locale / Frische lokale Nudeln / Fresh local pasta / Pâtes fraîches locales



Carne locale Bio delle madonie / Lokales Madonien-Fleisch / Local Madonie meat / Viande locale de Madonie

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



Tutti i nostri piatti sono impreziositi dall'aggiunta dell'olio extra vergine ottenuto dalle nostre olive del Resort



Alle unsere Gerichte werden durch die Zugabe von nativem Olivenöl extra aus den eigenen Oliven des Resorts verfeinert.



All our dishes are enhanced by the addition of extra virgin olive oil from our Resort's own olives.



Tous nos plats sont rehaussés par l'ajout d'huile d'olive extra vierge provenant des olives de notre Resort.

In vendita presso la Nostra bottega
Zum Verkauf in unserem Geschäft
for sale in our shop
en vente dans notre boutique



Antipasti

Vorspeisen / Starters/ Entrées

Bruschette miste ^{1 - 4 - 7 - 11-14} **10,00€**

*Pomodoro, salsa tonnata, patè olive nere, patè ai funghi , crema di peperoni
Tomate, Thunfischsauce, Pastete aus schwarzen Oliven, Pilzpastete, Paprikacreme
Mixed Bruschetta with tomato, tuna sauce, black olive pâté, mushroom pâté, cream of pepper
Tomate, sauce au thon, pâté d'olives noires , pâté de champignons, crème de poivrons*

Caprese con Mozzarella di Bufala ⁷ **11,00€**

*Tomaten, mit lauwarmer Büffelmozzarella und Basilikum
Caprese with tomato, buffalo mozzarella and basil
Tomate avec mozzarella de bufflonne*

Vitello tonnato ^{4 - 3 - 10} **13,00€**

*Capperi, olive, Acciughe, senape, maionese
Dünngeschnittenes Kalbfleischscheiben mit Kapern-Thunfischsauce
Sliced veal with tuna sauce
Emincé de veau avec sauce au thon aux câpres*

Zuppa di Cozze con crostini aromatizzati ^{1 - 13} **12,00€**

*Suppe Miesmuscheln an einer leicht pikanten Tomatensauce mit Croutons
Soup Mussel soup with spicy breadcrumbs and light tomato sauce
Soupe Moules dans une sauce tomate légèrement épicée avec croûtons*

Sautè di Cozze e Vongole ^{13 - 14} **15,00€**

*Mies - und Venusmuscheln mit einer leicht pikanten Pachino Tomatensauce
Sautè of mussels and clams with light spicy cherry tomato sauce and parsley
Sautè de moules et de palourdes avec une sauce légère et épicée à la tomate cerise et au persil*

Antipasti

Vorspeisen / Starters/ Entrées

Millefoglie di melanzane alla parmigiana 7   **11,00€**

Melanzane, pomodoro e Parmigiano

Mit verschiedenen Käsesorten überbackene Auberginen mit Tomatensauce

Aubergines medallions with tomato and Parmigiano cheese

Aubergines à la tomate et au parmesan

Cocktail di Gamberi 13 - 14-3 ❄️ **14,00€**

Su letto di lattuga iceberg con salsa cocktail

Garnele auf einem Bett aus Eisbergsalat mit Cocktailsauce

shrimp on a bed of iceberg lettuce with cocktail sauce

Crevette sur un lit de laitue iceberg avec sauce cocktail

Vellutata 1-7  **12,00€**

di piselli con gelato al caprino e crostini di pane

von Erbsen mit Ziegenkäseis und Brot Croutons

of peas with goat cheese ice cream and bread croutons

de petits pois avec glace au fromage de chèvre et croûtons de pain

Vellutata 1  **10,00€**

di Zucca rossa con crostini di pane

von rotem Kürbis mit Brotroutons

of red pumpkin with bread croutons

de potiron rouge avec des croûtons de pain

Primi piatti

Nudelgerichte / Pastas / Premiers cours

Linguine allo scoglio ^{1 - 2 - 13 - 14} ❄️

18,00€

con cozze, vongole, gamberetti e calamari in salsa di pomodorini di Pachino

Frische Linguine mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krabben und Tintenfischen in Pachino-Kirschtomatensauce

fresh linguine pasta with mussels, clams, shrimps and squid with Pachino tomato sauce

pâtes fraîches linguine aux moules, palourdes, crevettes et calamars avec sauce tomate Pachino

Grillo - Molino a Vento, Tenute Orestiadi

16,00€

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.



Linguine alle Vongole ^{1 - 13}

17,00€

Frische Linguine mit Venusmuscheln an einer Weisswein – Knoblauch – Petersilien Sauce

fresh linguine pasta with clams on a white wine garlic parsley sauce

pâtes fraîches linguine aux palourdes dans une sauce au vin blanc, à l'ail et au persil

Paccheri alla barcaiola ^{1 - 4 -}

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

Spaghetti al pomodoro ¹



Spaghetti mit Tomaten Sauce

Spaghetti with classic tomato sauce

Spaghetti à la sauce tomate

9,00€

Spaghetti al ragù ¹⁻⁹



Spaghetti mit Hackfleisch – Tomaten Sauce

Spaghetti Bolognese

Spaghetti à la bolognaise

11,00€

Ravioli burro e salvia ¹⁻³⁻⁷

ripieni di ricotta e spinaci

Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat, an Butter und Salbei

Ravioli filled of ricotta cheese, spinach, butter and sage

Raviolis frais remplis de ricotta et d'épinards, servis avec du beurre et de la sauge.

12,00€

Purato Nero d'avola

Vino dal colore rosso rubino, con note di frutti di bosco come ciliegia e prugna

Rubinroter Wein mit Noten von Beeren wie Kirsche und Pflaume

Ruby-red coloured wine with notes of berries such as cherry and plum

Vin de couleur rouge rubis avec des notes de baies telles que la cerise et la prune.



16,00€

Busiate fresche con mazzancolle e porcini ¹⁻²⁻⁷

Frische Busiate mit Krabben und Steinpilzen

Fresch Busiate with shrimps and porcini mushrooms

Fraîches Busiate avec crevettes et cèpes

16,00€

Syrah Syraco Baglio di Pianetto

Vino dal colore rosso rubino, con note di frutti di bosco come e pepe nero

Rubinroter Wein mit Noten von Beeren und schwarzem Pfeffer

Ruby-red coloured wine with notes of berries such as and black pepper

Vin de couleur rouge rubis avec des notes de baies et de poivre noir.



25,00€

Primi piatti

Nudelgerichte / Pastas/Premiers cours

Bucatini con Gamberoni "Pasta fresca" 1-2-7-8-3

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

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 1-4



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 guanciale croccante 1-7-9-14



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

Catarratto 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 e penne anche senza glutine
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

2 - 4 - 13 - 14



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

7



16,00€

Risotto mit Steinpilzen und Safran

Risotto with boletus and saffron

Risotto aux cèpes et au safran



Risotto al salmone

4 - 14 - 7

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

4 - 14 - 7



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

Tagliere Rustico dello chef 1-7-4-11-14



½ 1/1
12,00/17,00€

*Auswahl an typisch Sizilianischen Vorspeisen
mixed tastes of typical Sicilian products
des goûts mélangés de produits typiquement siciliens*

Bucatini con le sarde "Pasta fresca" 8-3-1



13,00€

*con sarde finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e mollica tostata
Frische Bucatini pasta mit Sardinen, wildem Fenchel, Sultaninen, Pinienkernen und
geröstetem Paniermehl
Fresh bucatini pasta with sardines, sicilian wild fennel pine nuts, raisin and roasted bread
crumbs
Bucatini frais avec sardines, fenouil sauvage, raisins secs, pignons de pin et chapelure grillée.*

Busiate alla Norma "Pasta fresca" 1-7-3



12,00€

*con pomodoro, melanzane, basilico e ricotta salata
Frische Busiate pasta mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Gesalzenem Ricotta
Käse
Fresh Busiate pasta alla Norma with tomato sauce , aubergines, basil and salted
ricotta cheese
avec sauce tomates , aubergine, basilic et ricotta salée*

Polpette della nonna al sugo 3-7



15,00€

*Oma`s Fleischbällchen mit Tomatensauce
Grandma`s meatballs with tomato sauce
Boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate*

Involtini di carne alla siciliana 1-7-8



17,00€

*Uva sultanina, pinoli, pangrattato, salsa di pomodoro e formaggio
Fleischrouladen mit Rosinen, Pinienkerne, Semmelbrösel, Tomaten Sauce und Käse
Sicilian meat rolls filled with raisin pine nuts, breadcrumbs, tomato sauce and cheese
Rouleaux de viande, Raisins secs, pignons, chapelure, sauce tomate et fromage.*

Involtini di pesce spada, ripieno di mazzancolle e gamberi all'arancia 1-2-4-8



18,00€

*Schwertfischrouladen, Krabben und Garnelen in Orangensauce
roulade swordfish, shrimps and prawns in orange sauce
roulade espadon, crevettes et gambas en sauce orange*

planted.

La rivoluzione del gusto - Die Geschmacksrevolution

The tasty Revolution



Gusto
Geschmack
Taste



Ambiente
Umwelt
Environment



Salute
Gesundheit
Health

Adoriamo il buon cibo. E amiamo l'ambiente in cui viviamo. Ecco perché portiamo nel vostro piatto deliziose alternative alla carne. Con i nostri piatti a base vegetale Planted, non c'è sofferenza per gli animali, ma solo gusto. Provate la carne vegetale di Planted!

Wir lieben gutes Essen. Wir lieben unsere Umwelt. Deshalb bringen wir köstliche Fleischalternativen auf Ihren Teller. Bei unseren pflanzlich-basierten Gerichten mit Planted gibt es daher kein Tierleid, nur großartigen Geschmack. Planted Fleisch aus Pflanzen. Zum Ausprobieren!

We love good food. We love our environment. That's why we bring delicious meat alternatives to your plate. So with our plant-based dishes with Planted, there's no animal suffering, just great taste. Try out Planted meat of plants!

Spicy Herbs 1-10

18,00€

Pulled pork vegetale con spezie piccanti e riso bianco
Pulled Pork mit Gemüse, pikanten Gewürzen und weißem Reis
Vegetable pulled pork with spicy spices and white rice
Porc effiloché aux légumes avec épices et riz blanc



Herbs&Lemon 1-10




18,00€

Straccetti di pollo vegetali con verdure Grigliate
Gemüse-Hähnchenstreifen mit gegrilltem Gemüse
Vegetable chicken strips with grilled vegetables
Lanières de poulet aux légumes grillés


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. ^{7 | 10}    **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 ^{1 - 7}   **17,00€**
Schnitzel mit Pilzen
escalopes with mushrooms
escalopes aux champignons

Nero d'avola Ottoventi  **18,00€**
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.



Scaloppine al marsala ^{1 - 7 - 14}   **16,00€**
Kalbsschnitzel an Marsala Sauce
Marsala wine escalope
Escalope de veau à la sauce Marsala

Tagliata di vitello ^{7 - 14}   **22,00€**
con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico
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 ⁴



Schwertfisch vom Grill
Grilled swordfish
Espadon grillé

20,00€

Orata grigliata ⁴



Dorade vom Grill
Grilled sea bream
Dorade grillée

18,00€

Frittura di pesce mista con verdure in pastella ^{1 - 2 - 4 - 13}



Gemischte frittierte Fische mit Gemüse im Brandteig
Mixed fried fish with tempura vegetables
Poissons Frites mé laungés avec légumes en pâte tempura

22,00€

Calamario alla griglia con verdure grigliate ⁴



gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse
grilled squid with grilled vegetables
calamars grillés avec légumes grillés

26,00€

Tonno scottato al sesamo con sashimi di verdure ^{4 - 10 - 11}



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

21,00€

Unanime Bianco- Tenute Lombardo

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.



20,00€

Trancio di salmone con tortino di spinaci ^{4 - 7}




















Lachs Tranche mit Spinattörtchen
Sliced salmon with spinach pie
Tranche de saumon avec tartelette aux épinards

20,00€

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** ⁹    **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** ⁷   **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** ¹  **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



Unseres 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 ¹¹⁶



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

6,00€

Margherita ¹¹⁶¹⁷



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

7,00€

Capricciosa ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴

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 ¹¹⁴¹⁶¹⁷ con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

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

11,00€

Hawaii ¹¹⁶¹⁷ 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 ¹¹⁶¹⁷ con pomodoro, Bufala dop, pomodorini e rucola



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

14,00€

Diavola ¹¹⁶¹⁷¹¹⁴ con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino

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

11,00€

Vegetariana ¹¹⁶¹⁷ 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 ¹¹⁶¹⁷ 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

Siciliana ¹⁻⁴⁻⁶ con doppio pomodoro, cipolle, acciughe, pecorino, olive nere e origano **11,00€**

Tomaten, Zwiebeln, Sardellen, Pecorino, schwarze Oliven und Oregano

Tomato, anchovies, pecorino cheese, black olives and oregano

Tomate, anchois, fromage pecorino, olives noires et organ.

Parmigiana ¹⁻⁶⁻⁷ con pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano e basilico  **11,00€**

Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan und Basilikum

Tomato, mozzarella, fried aubergin, parmesan chesse and basil

tomates, mozzarella, aubergine fritte, parmesan er basilic

4 formaggi ¹⁻⁶⁻⁷ con mozzarella, emmental, gorgonzola, e parmigiano  **13,00€**

Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, und Parmesan

Mozzarella, emmental, gorgonzola, and parmesan

Mozzarella, emmental, gorgonzola et parmesan.

Calzone Italiano ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ **14,00€**

con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana

mit Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Käse

with tomato, mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese

avec tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomates cerises, fromage grana

Parma ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ con pomodoro, bufala dop e prosciutto crudo di Parma **15,00€**

Tomaten, Büffel-Mozzarella und Parmaschinken

Tomato, buffalo mozzarella and Parma raw ham

Tomate, mozzarella de buffle et jambon cru de Parme

Deliziosa ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ **13,00€**

con Pomodoro, mozzarella, salsiccia, grana,funghi

mit Tomate, Mozzarella, Wurst, Grana-Käse, Champignons

with tomato, mozzarella, sausage, parmesan cheese, mushrooms

avec tomate, mozzarella, saucisse, fromage grana, champignons

Golosa ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ **14,00€**

Mozzarella, prosciutto cotto, emmental, pomdororini, grana

mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Emmentaler, Kirschtomate, Parmesankäse

with Mozzarella, cooked ham, Emmental cheese, cherry tomato , parmesan cheese

avec Mozzarella, jambon cuit, fromage emmental, tomates cerise, parmesan

Pistacchiosa ¹⁻⁷⁻¹⁴⁻⁸ **15,00€**

Bufala dop mortadella, granella di pistacchio

Büffel Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio



Bufala Mozzarella, Mortadella, Pistachio Grits

Mozzarella de buffle, mortadelle, granules de pistache

Dolci

Nachspeisen / Desserts / Sucreries

Panna cotta ⁷⁻¹⁴   **7,00€**
Vari gusti-

Cannolo siciliano ¹⁻⁷   **6,00€**
Sizilianische Waffelrolle gefüllt mit frischem gesüssten Ricotta Käse
Sicilian cannolo with ricotta cheese
Rouleau de gaufrette sicilien rempli de ricotta fraîche sucrée

Semifreddo alle mandorle ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸   **8,00€**
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

Affogato al caffè e panna ⁷ **5,00€**
Vanille -Eiskugel mit Espresso Kaffee übergossen und Sahne
Vanilla ice cream with espresso coffee and whipped cream
Glace vanille avec espresso et chantilly

Mousse con crumble al cioccolato di modica ⁷⁻¹⁴⁻¹   **8,00€**
Mousse mit Modica-Schokoladenstreuseln
Mousse with modica chocolate crumble
Mousse avec crumble au chocolat de Modica

Frutta di stagione   **5,00€**
Saison Obstplatte
Fruits of the season
Plateau de fruits de saison

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ **7,00€**