



Rassegna Siciliana

dal 29 agosto al 22 settembre 2019

	CHF
Caponata di pesce spada su crostoni di pane casereccio Schwertfisch-Caponata auf hausgemachte Brot-Knusper Caponata d'espardon sur crouste de pain fait maison	18.-
Bis di arancini (Pistacchio / "Alla Norma" con ricotta) Zweierlei Arancini (Pistazien / "alla Norma" mit Ricotta) Bis de arancini (pistache / "à la Norma" avec ricotta)	14.-
Penne fresche alla norma con ricotta salata su cialda di parmigiano 1a, 3a Frische Penne «Alla Norma» mit gesalzene Ricotta und Parmesan Knusper Penne fraiches "à la Norma" avec ricotta salée et croustillant au parmesan	21.-
Risotto ai frutti di mare 2a Meeresfrüchte Risotto Risotto aux fruits de mer	23.-
Bracioline di vitello alla palermitana con patate e caponata 1a Feine Kalbsröllchen nach Palermo Art mit Kartoffeln und Caponata Gemüse Rouleaux de veau à la palermitaine avec pommes de terre et Caponata de légumes	34.-
Calamari ripieni alla messinese su riso all'alloro e verdure 1a Gefüllte Tintenfische nach Messina Art auf Reis mit Lorbeer und Gemüse Calamars farcis à la messinoise sur riz avec baie et légumes	29.-
Cannolo alla ricotta con gocce di cioccolato scomposto, servito in coppa 1a "Zerlegter" Ricotta Kannoli mit Schokoladen Tropfen im Becher serviert Cannolo, à la ricotta et gouttes de chocolat, décomposé, servi dans une coupe	7.-
Agrumi di Sicilia ripieni del proprio sorbetto (limone o arancia) Sizilianische Zitrusfrüchte gefüllt mit eigenem Sorbet (Zitrone oder Orange) Agrumes de Sicile farcis avec leur propre sorbet (citron ou orange)	10.-