



Rassegna siciliana

dal 3 al 27 settembre 2020

	CHF
Insalata trapanese	
Couscous, tentacolo di polpo grigliato, pomodorini secchi, patate e pinoli tostati	23.-
Couscous, gegrillter Oktopus-Tentakel, getrocknete Tomaten, Kartoffeln und geröstete Pinienkerne	16.- piccola
Couscous, tentacule de poulpe grillé, tomates séchées, pommes de terre et pignons grillés	
“U Maccu”	
Vellutata di fave cotte con olio EVO piccante e crostone al peperoncino	12.-
Bohnen-Crème-Suppe mit scharfem nativem Olivenöl extra und Chilli-Brotcrouton	
Veloutée de fèves cuites avec huile d'olive extra vierge piquant et crouton au piment	
Bis di arancini (vegano con spinaci / “Alla Norma” con ricotta / al ragù)	14.-
Zweierlei Arancini (vegan mit Spinat / ”alla Norma” mit Ricotta / mit ragout)	
Bis de arancini (végan aux épinards / ”à la Norma” avec ricotta / au ragoût)	
Linguine di pasta fresca alla catanese con ricci di mare	29.-
Frische Linguine nach Catania Art mit Seeigeln	
Linguines fraîches “alla catanese” avec oursins	
Stoccafisso alla messinese con gnocco integrale fritto	31.-
Stockfisch nach Messina Art mit frittiertem Vollkorn-Gnocchi	
Morue à la façon de Messina avec «gnocco» frit à la farine complète	
Calamari ripieni alla ragusana su riso all'alloro e verdure	29.-
Gefüllte Calamari nach Ragusa Art auf Reis mit Lorbeer und Gemüse	
Calamars farcis comme à Ragusa sur riz au laurier et légumes	
Trasparenza di cassata siciliana	10.-
Sizilianische Cassata im Glas serviert	
Cassata sicilienne servie dans le verre	
Tris di paste di mandorla dello Chef con Passito di Pantelleria	11.-
Tris von Mandelgebäck vom Chef mit Passito di Pantelleria	
Tris de pâtes aux amandes du chef avec Passito di Pantelleria	