

# SPECIALITA DELLA SETTIMANA - WOCHE SPEZIALITÄT

## Die zwei coolsten Sommer-Getränke sind da

**Die neue „LEMONSODA“** Die beste Zitronenlimonade von Italien.  
Ohne Farb u. Konservierungsstoffe,enthält Fruchtfleisch,nur von italienischen Zitronen **0,3=€ 3,20**

**Die neu „MOJITOSODA“ alkoholfrei**  
Zitronenlimonade ohne Alkohol,mit Minze,echten Limetten Fruchtanteil, ohne Farb-  
u.Konservierungsstoffe.Für alle die Mojitos lieben aber auf Alkohol verzichten können **0,3=€ 3,20**

-----

**Antipasto-Vorspeise : Melanzane della Mamma**  
Gebratenes Melanzane scheiben mit Tomatensauce und geriebenes Parmesan **€ 5,90**

-----

**Pasta e broccoli della Mamma Nunzia**  
Pennette mit, Broccoli, Oliven,ragu u. gerösteten Semmelbröseln **€ 9,50**

**Risotto con carciofi**  
Risotto mit Artischocken,Zwiebeln,Tomatensauce u.Frischer Ricotta **€ 9,90**

**Tagliatelle Palermo**  
Bandnudel mit Tomatensauce, Thunfisch, Kapern u. Melanzane **€ 10,70**

-----

**Filetti di tacchino su rucola e crema di aceto balsamico**  
Gegrillte Truthahnbrustfilets auf Rucola mit  
Balsamico-Creme serviert u. mit Polenta **ODER** klein Salat begleitet **€ 14,50**

**Filetti di Orata al vino bianco e limone**  
Goldbrassenfilets mit Weißwein und zitronensaft  
mit Polenta **ODER** kleinem Salat serviert **€ 18,90**

-----

**Pizza bianca al pecorino romano**  
Mozzarella, Zwiabeln, Oliven,Melanzane, Geraspelte Römischer Schafkäse, Rosmarin **€ 10,70**

-----

**Der berühmteste Süßspeisen Sizilien: Der " Cannolo Siciliano "**  
Krokant Teigrolle mit einer fein-süßen cremigen Füllung aus Schafmilch Ricotta **€ 4,20**

**Panna cotta con crema di cioccolato (mit Scokoladencreme)** **€ 4,20**

## Vini Siciliani della settimana

**Nero d`Avola - Terre di Zagara Alk. 13,5%** **1/8 = € 3,30**  
Rebsorte : Nero d`Avola (Autochthone Sizilianischer Rebe) Der Nero d`Avola ist trocken, voll und kräftig im Geschmack mit einem Hauch von Pfeffer. Samtig weich und perfekt strukturiert präsentiert er sich am Gaumen mit feinen fruchtigen Nuancen nach Heidelbeere und Brombeere. Perfekt balanciert besticht er mit einem überzeugend nachhaltigen Abgang

**Grillo - Terre di Zagara Alk.:12,5%** **1/8 =€ 3,30**  
Rebesorte: Grillo (Autochthone Sizilianischer Rebe)  
Die goldene Farbe dieses reinsortigen Grillo erinnert unmittelbar an die Sonne Siziliens. Mit seinem Bouquet von Mandeln, weißen Blüten und Birnen sowie seiner schönen Balance zwischen Frische und Bodenständigkeit setzt der Grillo Terre di Zagara ein Exempel für den modernen sizilianischen Weißwein.

**LIEBE GÄSTE AUF BESTELLUNG ORGANISIEREN WIR FÜR SIE EINEN  
FISCHABEND**