

APERITIVI



Cascina

CRODINO

Alkoholfreier Orangenaperitif 0,1 l mit Eis und Orange

€ 5,-

SANBITTER

Alkoholfreier Bitter- Aperitif 0,1 l mit Eis und Orange

€ 5,-

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello - Prosecco - Soda - Zitrone

€ 9,-

PINK- GIN TONIC

Pink Gin - Tonic Water - gefrorene Himbeeren

€ 9,-

SARTI SPRITZ

Sarti - Prosecco - Soda - Orange

€ 8,50

APEROL SPRIZ

Aperol - Prosecco - Soda - Orange

€ 8,50

HUGO

Holundersirup - Prosecco - Soda - Minze - Limette

€ 8,50

PROSECCO VALDO

Prosecco Valdobbiadene

€ 7,50

MARTINI

bianco - rosso - secco

€ 5,50

OLIO SCIARROTTA

Olivenöl aus Sizilien

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

KALT GEPRESSTES NATIVES OLIVENÖL

0,5 Liter € 15,-

1 Liter € 26,-

2 Liter € 49,-

5 Liter € 115,-

Bei uns erhalten Sie reines Olivenöl extra aus ausschließlich unbehandelten, sizilianischen Oliven von der Region rund um unserer Herkunftsstadt Palma di Montechiaro.

Wir garantieren Ihnen ein reines und naurbelassenes Produkt aus Familienproduktion und freuen uns Ihnen unsere Heimat etwas näher zu bringen.

La Famiglia Sciarrotta wünscht Ihnen einen originalen und ursprünglichen Genuss!

BELLA SICILIA

CAPONATA SICILIANA

Sizilianische Süßsaure Gemüsespezialität mit Sellerie, Aubergine, Oliven und Kapern
(vegetarisch)

€ 15,50

PENNE SALSICCIA

Kurze Nudeln mit Zwiebeln, Oliven und Salsiccia (italienische Wurstspezialität) in
Tomatensauce mit grob geraspelttem Parmesankäse

€ 18,-

PIZZA SALSICCIA

Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Salsiccia, Rucola und Parmesankäse

€ 18,-

SALSICCIA PADELLA

Salsiccia in der Pfanne gebraten mit Zwiebeln und Cherrytomaten, dazu Spaghetti Aglio e Olio

€ 23,50

SPAGHETTI SICILIANA

Spaghetti in pikanter Tomatensauce mit Filetspitzen vom Rind und Schwein und grob
geriebener Schafskäse

€ 17,-

SPAGHETTI CARRETTERA

Spaghetti mit Artischocken, Sardellen, Knoblauch und Olivenöl

€ 18,50

CARCIOFINI AL FORNO

Artischocken mit Knoblauch, Oliven, Olivenöl im Ofen mit Parmesankäse überbacken
(vegetarisch)

€ 15,-

Unsere Weinempfehlung:

Chianti Classico (rot)

0,25 l Karaffe

€ 11,50

0,5 l Karaffe

€ 21,-

ASPARAGI - SPARGEL

CARPACCIO ASPARAGI

Rindercarpaccio aus argentinischem Rinderfilet mit feingeschnittenen Champignons, Parmesankäse, frischer Spargel und Olivenöl

€ 19,50

TAGLIATELLE ASPARAGI

Bandnudeln mit Spargel und Zucchini in leichter Sahnesauce nach Art des Hauses (vegetarisch)

€ 19,50

MILANESE ASPARAGI

Paniertes Schweineschnitzel mit Spargel und Hollandaisesauce dazu Kartoffeln

€ 28,-

FILETTO ASPARAGI

Argentinisches Rinderfilet vom Grill (medium gebraten) dazu frischer Spargel, Hollandaisesauce und Rosmarinkartoffeln

€ 39,-

INSALATA ASPARAGI

Gemischter Salat mit Spargel, Parmaschinken und ein gekochtes Ei mit hausgemachter Essig Öl Vinaigrette

€ 17,50

SALMONE ASPARAGI

Lachsfilet vom Grill dazu frischer Spargel, Hollandaise und Kartoffeln

€ 34,-

PIZZA ASPARAGI

Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, Paprika, Zucchini, Rucola und Parmesankäse (vegetarisch)

€ 18,50

Unsere Weinempfehlung:

Regaleali „Tasca“ (weiß) aus Sizilien

0,25 l Karaffe

0,5 l Karaffe

0,75 l Flasche

€ 11,-

€ 20,-

€ 29,-

SPECIALITA - EMPFEHLUNGEN

INSALATA CON SALMONE

gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen vom Grill, Avocado und

Essig Öl Vinaigrette

€ 23,-

RAVIOLI CON TARTUFO

Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung in Buttersalbeisauce mit geraspelten Trüffeln und etwas Trüffelöl VEGETARISCHES GERICHT

€ 19,-

PENNE CON BURRATA

kurze Nudeln in würziger Tomatensauce mit einer „burrata“ (italienischer Frischkäse) und etwas Parmesankäse VEGETARISCHES GERICHT

€ 18,-

CRESPELLE AL POMODORO

hausgemachte italienische Crepes mit vegetarischer Füllung in Tomatensauce und Schafskäse überbacken VEGETARISCHES GERICHT

€ 17,-

PIZZA COPPA

Pizza mit rohen Schinken aus der Toskana, getrockneten Tomaten, etwas Rucola und grob geraspelttem Parmesankäse

€ 18,-

CALAMARETTI SU RUCOLA

in der Pfanne gebratene Babykalamari mit Cherrytomaten auf Rucolabett dazu Spaghetti Aglio e Olio

€ 27,50

CARPACCIO DI VARIATIONE

Zweierlei aus „carpaccio di manzo“ und „vitello tonnato“

€ 19,-

BURRATA E PARMA

burrata (Frischkäse), Parmaschinken und Cherrytomaten mit Olivenöl verfeinert

€ 15,-

SPAGHETTI CON VONGOLE

Spaghetti mit Venusmuscheln, Zucchini und Knoblauch nach art des Hauses € 19,-