



La Cucina Siciliana racchiude più di mille ricette e sapori

Il nostro intento è di farvene scoprire il più possibile rispettando la tradizione in chiave contemporanea.

Sicilian cuisine encompasses more than a thousand recipes and flavors

Our aim is to let you discover as many of them as possible.

Die sizilianische Küche umfasst mehr als tausend Rezepte und Geschmacksrichtungen

Unsere Absicht ist es Sie so viele wie möglich davon kosten zu lassen.

La cuisine sicilienne compte plus de mille recettes et saveurs

Nous visons à vous en faire découvrir le plus possible.

Сицилийская кухня-это более тысячи рецептов и вкусов

Самые лучшие из них вы можете открыть для себя в нашем ресторане

ATTENZIONE/WARNING

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

°Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati da noi con tecnica di abbattimento rapido di temperature e decongelamento secondo reg. CE 853/04

°In order to preserve the freshness and hygienic safety of food some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04.

Chef - Cook | Gabriele Zuccaro

Responsabile Sala - Restaurant Manager | Anastasia Kalacheva

Aperitivi

Americano

Bitter campari, martini rosso, soda

€ 8,00

Campari Soda

€ 5,00

Crodino, Sanbitter Bianco o Rosso

€ 4,00

Garibaldi

€ 7,00

Bitter campari, succo di Arancia

Gin Tonic

€ 8,00

Martini Rosso, Bianco, Rosato

€ 5,00

Mimosa

€ 7,00

Prosecco, succo di arancia

Mojito

€ 8,00

Rum Bianco, lime, menta, soda, zucchero di canna, angostura

Negroni

€ 8,00

Gin, bitter campari, martini rosso

Jack Daniel's e Coca Cola

€ 8,00

Kir Royale

€ 8,00

Prosecco, crème de cassis

Prosecco

€ 5,50

Irish Coffee

€ 9,00

Irish whiskey, caffè espresso, panna, zucchero di canna

Spritz

€ 7,00

Aperol, prosecco, soda

Vodka Martini

€ 7,00

Vodka, martini dry, olive



Menù

Consigli dello Chef

ANTIPASTI-STARTERS



Bruschetta al Tartufo Nero Ibleo e Grana
Bruschetta with black truffle of Ibleo and Grana cheese

€ 10,00



Bresaola Scaglie di Grana e Rucola
Bresaola, grana cheese and rocket

€ 11,00



Carpaccio di Polipo
Octopus carpaccio

€ 13,00

PRIMI PIATTI-FIRST COURSES



Tagliatelle al Tartufo Nero Ibleo
Tagliatelle with black truffle of ibleo

€ 18,00

SECONDI PIATTI-MAIN COURSES



Filetto di Manzo al Tartufo Nero Ibleo e Marsala
Beef fillet with black truffles of ibleo

€ 28,00



Scaloppine di pollo alla Bresaola
Escalope of chicken with bresaola

€ 15,00

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato
o abbattuto a seconda della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00

Antipasti



Tris di Salmone, Tonno e Spada Affumicato

*Smoked fish platter (salmon, tuna, swordfish)
Geräucherte fischplatte (lachs, thunfisch, schwertfisch)
Plateau de poisson fumé (saumon, thon, espadon)
Ассорти из копчёного лосося, тунца и рыбы-меч*

€ 15,50



Pepata di Cozze

*Pepata di cozze
Miesmuscheln mit pfeffer oder miesmuschelsuppe
Pepata ou de la soupe de moules
Пената или суп из мидий*

€ 12,00



Cozze Gratinate al Pane Saporito

*Mussels au gratin
Gratinierte miesmuscheln
Moules au gratin
Мидии в ароматной хлебной крошке*

€ 13,00



Ostriche

*Oysters
Huitres
Устрицы*

€ 4,50 x 1



Sauté Cozze e Vongole

*Sautéed mussels and Clams
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln
Les moules et les palourdes sautées
Сотэ из мидий и моллюсков*

€ 18,50



Pesce del Giorno Marinato

*Marinated fish
Marinierter Fisch
Poisson marinés
Рыба маринованная*

€ 15,00



L'insalata di Mare

*Polipo, calamari, gamberetti, cozze, vongole e scampo
Octopus, squid, shrimps, mussels, clams and scampo
Oktopus, tintenfisch, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln und scampi
Poulpe, calmar, crevettes, moules, palourdes et homard
Осьминог, кальмары, креветки, мидий, моллюски*

€ 15,50



Carpaccio di Manzo, Rucola, Funghi e Scaglie di Grana*

*Manzo, rucola, champignon, scaglie di grana
Beef, rocket, parmesan cheese shavings, champignon
Rindfleisch, rucola, pamesankäse, champignon
Boeuf, roquette, grana flocons, champignon
Говядина, руккола, шампиньоны, стружка сыра грана*

€ 15,00



Antipasto Siciliano

*Salumi, formaggi, olive, pomodori sott'olio, prodotti solo Siciliani.
Cold cuts, cheese, olives, tomatoes in oil. All the best from Sicily.
Wurstware, käse, oliven, in Öl eingelegte tomaten. Alles auf Sizilien.
Charcuteries, fromages, olives, tomates à l'huile.
Салями, сыр, оливки, помидоры в масле*

€ 14,00

Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Prosciutto e Melone

Ham, melon
Schinken mit melone
Jambon et melon
Сыровяленая ветчина, дыня

€ 12,00



Misto di Formaggi Siciliani

Mix of sicilian cheeses
Verschiedene sizilianische käsesorten
Mix de fromages siciliens
Сырная тарелка

€ 12,00



La Caprese

Pomodori, mozzarella, basilico
Tomatoes, mozzarella, basil
Tomaten, mozzarella, basilikum
Tomates, mozzarella, basilic
Помидоры, моцарелла, базилик

€ 10,50



Verdure Grigliate e Tuma Fritta

Grilled vegetables and fried tuma (cheese)
Gegrilltes gemüse und frittiertes Käse (tuma)
Légumes grillés et tuma frits (fromage)
Овощи-гриль и жаренный сыр тума

€ 14,50



Verdure del Giorno

Vegetables of the day
Gemüse vom tag
Légumes du buffet
Овощи дня

€ 11,50

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00

I Primi di Pasta Fresca



Tagliatelle ai Porcini*

Tagliatelle with porcini mushrooms, tomatoes, double cream
Bandnudeln mit steinpilzen, tomaten, sahne
Tagliatelles aux cèpes champignons, tomates, crème
Тальятелле с белыми грибами, сливками, помидорами

€ 16,00



Tagliatelle Badia

Tagliatelle, pancetta, cipolla, funghi, gamberetti, pomodorini, panna
Tagliatelle, bacon, mushrooms, shrimps, tomatoes, double cream
Bandnudeln, speck, cèpes champignons, garnelen, tomaten, sahne
Tagliatelles, bacon, champignons, crevettes, tomates, crème
Тальятелле, Бекон, шампиньоны, креветки, помидоры, сливки

€ 16,00



Casarecci alla Norma

Melanzane, pomodoro, basilico, ricotta salata
Aubergines, tomato, basil, ricotta salata
Auberginen, tomaten, basilikum, ricotta salata
Aubergine, tomate, le basilic, la ricotta salata
Баклажан, помидоры, базилик, сыр рикотта

€ 12,00



Gnocchi Gorgonzola e Rucola

Gnocchi, gorgonzola and rocket
Gnocchi, gorgonzola und rucola
Gnocchi, gorgonzola et roquette
Ньоки с сыром Горгонзола и рукколой

€ 13,00



Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi, mozzarella, salsa di pomodoro fresco, parmigiano, basilico
Gnocchi, mozzarella, tomatoes sauce, parmesan, basil
Gnocchi, mozzarella, tomatensauce, parmesankäse, basilikum
Ньоки, помидоры, моцарелла, пармезан, базилик

€ 13,00



Ravioli di Manzo al Pistacchio di Bronte

Beef ravioli with pistachio of Bronte and double cream
Mit rindfleisch gefüllte ravioli, pistazien aus Bronte, sahne
Boeuf raviolis au pistache de Bronte, crème
Равиоли с говядиной, фисташками из Бронто и сливками

€ 15,00



Tagliatelle all'Astice

Tagliatelle with lobster
Bandnudeln mit hummer
Tagliatelles au homard
Тальятелле с лобстером

€ 32,00



Lasagne alla Siciliana

Traditional lasagne
Traditionelle lasagne
Lasagnes traditionnelles
Лазанья Традиционная

€ 12,50



Tagliatelle Ragù

Tagliatelle with meat sauce
Bandnudeln mit fleischsauce
Tagliatelles, avec sauce à la viande
Тальятелле с мясным соусом

€ 12,00

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



I nostri Primi



Solo su richiesta pasta per Celiaci
Gluten-free pasta on request
Паста без глютена по запросу



Linguine allo Scoglio*

Linguine with shrimps, mussels, clams, squid, scampi and cherry tomatoes
Linguine mit garnelen, tintenfisch, miesmuscheln, venusmuscheln, scampi und kirschtomaten
Linguine avec homards, calamars, moules, palourdes, scampi et tomates cerises
Лингвини с креветками, мидиями, моллюсками, кальмарами и томатами

€ 16,00



Linguine Gamberi e Zucchine*

Linguine with shrimps, zucchini and cherry tomatoes
Linguine mit garnelen, zucchini und kirschtomaten
Linguine avec homards, courgettes et tomates cerises
Лингвини с креветками и цуккини

€ 13,00



Linguine Spada, Melanzane e Pinoli*

Linguine with swordfish, aubergines and pine nuts
Linguine mit schwertfisch, auberginen und pinienkernen
Linguine avec espadon, aubergines et pignons
Лингвини с рыбой меч, баклажаном и кедровыми орехами

€ 14,00



Penne al Salmone

Penne with smoked salmon and cream
Penne mit geräucherte lachs und sahneseuce
Penne au saumon fumé et crème fraîche
Пенне с копченым лососем

€ 12,50



Spaghetti Vongole Veraci

Spaghetti with clams and cherry tomatoes
Spaghetti mit venusmuscheln und Kirschtomaten
Spaghetti aux palourdes et tomates cerises
Спагетти с моллюсками

€ 16,00



Spaccatelle alle Sarde*

Spaccatelle with sardines, cherry tomatoes, raisins, pine nuts, bread crumb, peas and saffron
Spaccatelle mit sardinen, kirschtomaten, rosinen, brotkrümel, pinienkernen, erbsen und safran
Spaccatelle avec sardines, tomates cerises, raisins secs, pignons, mie de pain, fenouil, petit-pois et safran
Макарони с сардинами, помидорами-черри, изюм, орехи, хлебная крошка и шафран

€ 13,00



Linguine al Tonno, Pomodorini, Mandorle, Mentuccia e Bottarga*

Linguine with tuna, cherry tomatoes, almonds and mint, smoked tuna caviar
Linguine mit thunfisch, kirschtomaten, mandeln und minze, geräucherter thunfisch kaviar
Linguine aux thon, tomates cerises, amandes et menthe, caviar de thon fume
Лингвини с тунцом, помидорами черри, миндалем и мятой, икра копченого тунца

€ 14,00



Spaghetti Tarantina

Spaghetti with tomato sauce, and mussels
Spaghetti mit tomatensauce und Miesmuscheln
Spaghettis avec moules et sauce tomate
Спагетти с моллюсками и томатным соусом

€ 13,00



Spaghetti ai Ricci di Mare*

Spaghetti with sea urchin
Spaghetti mit seeigel
Spaghettis aux oursins
Спагетти с морским ежом

€ 18,00

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Spaghetti al Pomodoro e Basilico fresco

Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti mit tomatensauce und basilikum
Spaghettis à la sauce tomate et basilic
Спагетти с томатным соусом и базиликом

€ 9,00



Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with eggs, milk, parmesan cheese and pancetta
Spaghetti mit ei, milch, parmesankäse und speck
Spaghettis avec bacon, œufs et lait
Спагетти с яйцом, молоком, пармезаном и беконом

€ 11,00



Spaghetti Matriciana Romana

Spaghetti with tomato sauce, onions and pancetta
Spaghetti mit tomatensauce, zwiebeln und speck
Spaghettis avec sauce tomate, oignons et bacon
Спагетти с томатным соусом, луком и беконом

€ 11,00



Penne Vecchia Taormina

Penne, cherry tomatoes, aubergines, ricotta salata, zucchini and basil
Penne, Kirschtomaten, auberginen, zucchini, ricotta salata und basilikum
Penne, tomates cerises, aubergines, courgettes, ricotta salata et basilic
Пене с помидорами черри, баклажаном, Соленый сыр Рикотта, цуккини и базиликом

€ 11,00

I Risotti



Risotto alla Marinara*

Risotto with seafood
Risotto mit meeresfrüchten
Risotto aux fruits de mer
Ризотто с морепродуктами

€ 15,00



Risotto ai Funghi dell'Etna*

Risotto with mushrooms, bacon and cherry tomatoes
Risotto mit pilzen, bacon und kirschtomaten
Risotto aux champignons, jambon et tomates cerises
Tagliatelles, bacon, champignons, crevettes, tomates, crème
Ризотто с грибами, беконом и томатным соусом

€ 13,00



Risotto Gamberi, Asparagi e Zafferano*

Risotto with shrimps, asparagus and saffron
Risotto mit garnelen, spargel und safran
Risotto aux crevettes, les asperges et le safran
Ризотто с креветками, спаржой и шафраном

€ 14,00



Risotto alle Verdure

Rice with vegetables
Risotto mit gemüse
Risotto aux légumes
Ризотто с овощами

€ 12,00



Risotto al Curry con Pollo, Piselli e Peperoni a Strisce

Risotto with curry, cherry tomatoes, chicken, peas and peppers
Risotto mit curry, kirschtomaten, huhn, erbsen und in streifen geschnittene paprikaschoten
Risotto au curry, tomates cerises, poulet, petits pois et poivrons en lanières
Ризотто с курицей, карри и горошком и перцем-паприкой

€ 13,50

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00

Le Nostre Zuppe



Minestrone di Verdure

Vegetable soup
Gemüsesuppe
Soupe aux légumes
Овощной суп

€ 9,00



Crema di Fave "Macco" alla Siciliana*

Bean Soup-cream
Saubohnen cremesuppe
Soupe de crème de fève
Крем-суп из бобов

€ 8,50



Crema di Pomodoro

Tomato cream-soup
Tomaten cremesuppe
Soupe de crème de tomates
Крем-суп из помидоров

€ 9,00



Stracciatella alla Romana

Uovo, prezzemolo, parmigiano, brodo vegetale
Egg, parsley, parmesan cheese, vegetable broth
Egg, Petersilie, Parmesankäse, Gemüsebrühe
Oeuf, persil, parmigano, bouillon de légumes
Яйцо, петрушка, пармезан, овощной бульон

€ 8,50

I Nostri Secondi di Terra



Cotoletta alla Palermitana

Beefsteak in bread crust
Rindersteak in brotkruste
Escalope à pané a la palermitaine
Отбивная из говядины в панировке

€ 14,50



Filetto di Manzo ai Porcini*

Fillet of beef with mushrooms
Rinderfilet mit steinpilzen
Filet de bœuf aux cèpes
Филе говядины с белыми грибами

€ 24,00



Filetto di Manzo al Gorgonzola

Fillet of beef with gorgonzola
Rinderfilet mit gorgonzola
Filet de bœuf au gorgonzola
Филе говядины с сыром горгонзола

€ 22,50



Filetto di Manzo al Pepe Verde e Senape

Fillet of beef with green pepper and mustard
Rinderfilet mit grünem pfeffer, senf
Filet de bœuf au poivre vert, moutarde
Филе говядины с зеленым перцем, горчицей

€ 22,00

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Filetto di Manzo alla griglia

Grilled beef fillet
Gegrilltes Rinderfilet
Filet de bœuf grillé
Филе говядины на гриле

€ 20,50



L'involtino alla Siciliana

Stuffed beef rolls
Rindfleischröllchen
Roulade de bœuf farcie
Роллы из говядины

€ 16,00



Battuta di Manzo con Rucola, Scaglie di Grana e Ristretto di Aceto Balsamico € 18,50

Steak with rocket, parmesan shavings and balsamic vinegar reduction
Steak mit rucola, gehobeltem Parmesankäse und balsamico-essig reduction
Steak à la roquette, copeaux de parmesan et réduction de vinaigre balsamique
Стейк с рукколой, пармезаном с бальзамическим соусом



La Bistecca alla Griglia

Grilled steak
Gegrilltes steak
Bifteck grillé
Стейк на гриле

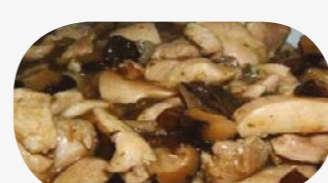
€ 13,50



Pollo alla Griglia

Grilled Chicken
Gegrilltes Huhn
Poulet grillé
Куриное филе на гриле

€ 12,00



Pollo alla Siciliana

Chicken with white wine, olives, mushrooms and rosemary
Huhn mit weißwein, oliven, pilzen und rosemarin
Poulet avec vin blanc, champignons, olives et romarin
Курица под соусом из белого вина, оливок, грибов и розмарина

€ 14,50



Scaloppine ai Funghi

Pork escalopes with mushrooms and cream sauce
Schweineschnitzel mit Pilzen und Sahnesauce
Escalopes aux champignons et sauce à la crème
Эскалоп свиной с грибами со сливочным соусом

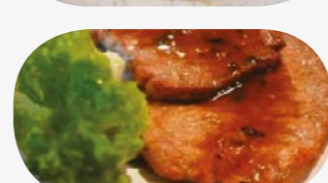
€ 15,00



Scaloppine al Limone

Pork escalopes with lemon
Schweineschnitzel mit Zitrone
Escalopes au citron
Эскалоп свиной с лимоном

€ 14,00



Scaloppine al Marsala

Pork escalopes with Marsala wine
Schweineschnitzel mit Marsala Wein
Escalopes au vin de Marsala
Эскалоп свиной под винным соусом Марсала

€ 14,50



Scaloppine alla Romana

Scaloppina di maiale, prosciutto crudo, salvia e vino bianco
Pork escalopes with Parma ham, Sage and white wine
Schweineschnitzel mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein
Escalopes de porc au jambon de Parme, Sage et le vin blanc
Эскалоп свиной с сыровяленой ветчиной, шалфеем и белым вином

€ 16,00



Suprema di Pollo Impanato

Breaded chicken
Paniertes Hähnchenschnitzel
Suprême de poulet pané
Куриное филе в панировке

€ 13,50

I nostri Secondi di Mare



Pescato del Giorno alla Griglia, in Crosta di Sale o al Cartoccio € 6,50 x 100gr

Fish of the Day
Fisch des Tages
Poisson du jour
Рыба дня



Trancio o Filetto di pesce alla Palermitana* € 18,00

Cutlet or fish fillet in bread crust
Scheibe oder Fischfilet in Brotkruste
Tranche ou Filets de poisson en croûte de pain
Рыбное филе в панировке



Spada alla Griglia* € 15,00

Grilled swordfish
Gegrillter Schwertfisch
Espadon grillé
Рыба-меч на гриле



Spada alla Ghiotta* € 16,00

Pesce spada, capperi, olive, pomodori, vino bianco, patate bollite, sedano, uva passa, pinoli
Swordfish, caper, olives, tomatoes, white wine, boiled potatoes, celery raisins, pine nuts,
Schwertfisch, kapern, oliven, tomaten, weißwein, gekochte kartoffeln, sellerie, rosinen, pinienkerne
Espadon, câpres, olives, tomates, vin blanc, pommes de terre bouillies, le celery raisins secs, pignons de pin,
Рыба-меч, каперсы, оливки, помидоры, белое вино, вареный картофель, сельдерей Изюм, кедровые орехи



Trancio o Filetto di Pesce alla Griglia* € 16,50

Grilled cutlet or fish fillet
Scheibe oder Fischfilet vom Grill
Tranche ou Filets de poisson grillé
Филе или кусок рыбы на гриле



Involtini di pesce Spada* € 18,00

Stuffed swordfish rolls
Schwertfischröllchen
Roulades d'espadon
Роллы из рыбы-меч



Gamberoni al Curry* € 19,50

Prawns with curry cream - sauce
Garnelen mit Curry - Sahne- sauce
Crevettes au cari - crème-sauce
Креветки под соусом карри



Gamberoni alla Griglia* € 18,00

Grilled skewered shrimps
Gegrillter garnelenspieß
Brochette de homards grillés
Креветки на гриле



Misto di Pesce alla Brace* € 24,00

Grilled mixed fish
Gegrillter gemischter Fisch
Poisson grillé varié
Микс рыбы на гриле

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato
o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Zuppa di Pesce con Cous Cous* € 26,50

Fish soup with cous cous
Fischsuppe mit cous cous
Soupe de poisson avec cous cous
Рыбный суп с кус кус



Calamaro alla Griglia* € 14,00

Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch
Calamar grillé
Кальмары на гриле



Calamari Fritti* € 14,50

Fried squid
Frittierter Tintenfisch
Calamars fritts
Кальмары жаренные



Frittura di Paranza* € 17,50

Fried fish mix
Frittierte verschiedene Fischarten
Diverse poisson frit
Микс из морепродуктов во фритюре



Tagliata di Tonno con Cipolla Caramellata all'Agrodolce € 21,50

Tonno, cipolla caramellata all'agrodolce
Tuna with caramelized sweet sour onions
Thunfisch mit karamellisierten süßsauer Zwiebeln
Thon aux oignons caramélisés à l'aigre douce
Тунец с карамелизированным луком и сладким соусом



Astice a Piacere € 8,50 x 100gr

Lobster
Hummer nach Geschmack
Homard au goût
Омар



Aragosta a Piacere € 15,00 x 100 gr

Lobster
Languste nach Geschmack
Langouste au goût
Лангуст

In presenza di *, il prodotto potrebbe essere congelato
o abbattuto a secondo della stagione, secondo normativa HACCP.
In the presence of *, the product may be frozen according to the season.
Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



I Contorni



La Caponata
Sicilian- style ratatouille
Ratatouille auf sizilianische art
Ratatouille sicilienne
Капоната-овощная закуска

€ 6,00



La Parmigiana
Parmigiana
Auberginenauflauf
Parmigiana (gratin d'aubergines au parmesan)
Ла Пармиджана овощная закуска из баклажанов, помидоров с сыром

€ 7,00



Verdure alla Griglia
Vegetables of the day from the grill
Gemüse des tages vom grill
Légumes du jour de la grille
Овощи на гриле

€ 6,00



Patate al Rosmarino
Potatoes with rosemary
Kartoffeln mit rosmarin
Pommes de terre au romarin.
Картофель с розмарином

€ 6,00



Patate Fritte*
French fries
Pommes frites
Pommes de terre frites
Картофель фри

€ 5,50

Le Insalate



Insalata Mista
Mixed salad
Gemischter salat
Salade mixte
Салат из свежих овощей

€ 5,50



Insalata Badia
Finocchi, arance, acciughe, cipolla, pepato fresco
Fennel, orange, onion, fresh cheese, anchovies
Fenchel, orangen, zwiebeln, frischer Käse, Sardellen
Fenouil, orange, l'oignon, fromages frais, anchois
Фенхель, апельсин, анчоус, лук, свежий сыр

€ 10,50



Insalata Capricciosa
Insalata mista, prosciutto, formaggio, salame, uovo
Mixed salad, ham, cheese, salami, egg
Gemischter salat, schinken, käse, salami, ei
Salade mixte, jambon, fromage, saucisson, œufs
Микс-салат, сыровяленая ветчина сыр, салями, яйца

€ 9,00



Insalata di Pollo
Insalata verde, pollo, mais e bacon croccante
Green salad, chicken, corn and crispy bacon
Grüner salat, hühnchen, mais und knusprigem speck
Salade verte, poulet, mais et bacon croustillant
Зеленый салат, курица, кукуруза и бекон хрустящий

€ 10,50



Insalata di Tonno
Insalata mista, tonno, olive, uovo
Mixed salad, tuna, olives, egg
Gemischter salat, thunfisch, oliven, ei
Salade, thon, olives, œufs
Салат из свежих овощей, тунец, маслины, яйцо

€ 9,50



Insalata Greca
Insalata mista, tuma, olive, acciughe, cipolla
Mixed salad, cottage cheese, olives, anchovies, onion
Gemischter salat, frischkäse, oliven, sardellen, zwiebeln
Salade mixte, tuma, olives, anchois, oignons
Греческий салат из свежих овощей, сыр, оливки, анчоусы, лук

€ 9,50



Insalata Fresca
Rucola, ananas, mais e gamberetti
Rocket, pineapple, corn and shrimp
Rucola, ananas, mais und garnelen
Roquette, d'ananas, de mais et de crevettes
Руккола, ананас, кукуруза и креветки

€ 11,00



Rucola e Burrata
Rucola, pomodorini, burrata
Rocket, cherry tomatoes, burrata
Rucola, cherry-tomaten, burrata
Roquette, tomates cerises, burrata
Руккола, помидоры черри, Буррата

€ 11,00

Omelette



Omelette al Prosciutto
Omelette with ham
Omelette mit Schinken
Omelette au jambon
Омлет с ветчиной

€ 9,50



Omelette al Formaggio
Omelette with cheese
Omelette mit Käse
Omelette au fromage
Омлет с сыром

€ 9,00



Omelette alle Verdure
Omelette with vegetables
Omelette mit gemüse
Omelette aux légumes
Омлет с овощами

€ 9,00



Omelette Funghi
Omelette with mushrooms
Omelette mit pilzen
Omelette aux champignons
Омлет с грибами

€ 9,50

Dessert



Dolci del Giorno

Desserts of the day
Dessert des Tages
Desserts du jour
Десерт дня
Десерт дня

€ 6,00



Sorbetto

Сорбет

€ 5,00



Il Tiramisù della Casa

Tiramisu of the house
Tiramisu des hauses
Le Tiramisu de la maison
Тирамису

€ 6,00



Cassata Siciliana

Sicilian cassata
Sizilianische cassata
Cassata sicilienne
Кассата

€ 5,00



Frutta del giorno

Fruits of the day
Frucht des tages
Fruit de la journée
Фрукты дня

€ 5,00



Cannolo Scomposto alla Ricotta

Broken cannolo with ricotta
Gebrochene cannolo mit ricotta
Cannolo cassée à la ricotta
Сломанное канноло с рикоттой

€ 6,00



Semifreddo alle Mandorle

Almonds parfait
Mandel- parfait
Parfait aux amandes
Миндальный торт-мороженое

€ 5,00

Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Pizza



Margherita

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella
Tomatensauce, mozzarella
Sauce tomate, mozzarella
Помидоры, моцарелла

€ 8,00



Norma

Pomodoro, melanzane, ricotta salata, mozzarella, basilico
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, ricotta salata cheese, basil
Tomatensauce, mozzarella, auberginen, ricotta salata, basilikum
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic
Помидоры, моцарелла, баклажаны, рикотта, базилик

€ 10,00



Tedesca

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, sausage
Tomatensauce, mozzarella, würstel
Sauce tomate, mozzarella, saucisses
Помидоры, моцарелла, сосиски

€ 10,00



Pizza Bruschetta

Pomodoro fresco, cipolla, basilico, origano
Fresh tomatoes, onions, basil, oregano
Frische tomaten, zwibeln, basilikum, oregano
Tomate, oignon, basilic, origan
Помидоры, лук, базилик, оригано

€ 11,00



Siciliana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives
Tomatensauce, mozzarella, sardellen, oliven
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives
Помидоры, моцарелла, анчоусы, оливки

€ 11,00



Tonnara

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
Tomato sauce, mozzarella, onion, tuna
Tomatensauce, mozzarella, zwiebeln, thunfisch
Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon
Помидоры, моцарелла, лук, тунец

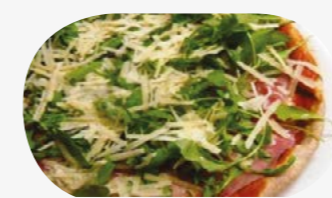
€ 12,00



Al Salmone

Pomodoro, mozzarella, salmone, basilico
Tomato sauce, mozzarella, salmon, basil
Tomatensauce, mozzarella, lachs, basilikum
Sauce tomate, mozzarella, saumon, basilic
Помидоры, моцарелла, лосось, базилик

€ 13,00



Rucola della Badia

Pomodoro, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella, rocket, parmesan cheese shavings, parma ham
Tomatensauce, mozzarella, rucola, geraspelter parmesankäse, parma-Schinken,
Sauce tomate, mozzarella roquette, copeaux de parmesan, Jambon cru de Parme
Помидоры, моцарелла, руккола, пармезан, Пармская ветчина

€ 13,00



Pizza Bresaola e Scaglie di Grana

Pizza with dry beef, rocket and grana cheese
Pizza mit trockenen rindfleisch, rucola und käse grana
Pizza au boeuf sec, roquette et fromage grana
Пицца с говядиной и сыром Грана руккола

€ 13,00

Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - € 2,00



Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, uova, prosciutto, funghi, piselli
Tomato sauce, mozzarella, eggs, ham, mushrooms, peas
Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Schinken, Pilze, Erbsen
Sauce tomate, mozzarella, œufs, jambon, champignons, petit-pois
Помидоры, моцарелла, яйца, ветчина, грибы, горох

€ 13,00



Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino, olive nere
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili pepper, olives
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Oliven
Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, piment, olives
Помидоры, моцарелла, салями пикантная, перец, оливки

€ 11,00



Quattro Formaggi

Mozzarella, gorgonzola, panna, Tuma
Mozzarella, gorgonzola, cream, cottage cheese
Mozzarella, Gorgonzola, Sahne, Frischkäse
Mozzarella, gorgonzola, crème fraîche, Tuma
Моцарелла, горгонзола, сливки, Тума

€ 11,00



Boscaiola*

Mozzarella, funghi porcini, prosciutto, panna
Mozzarella, mushrooms, ham, cream
Mozzarella, Steinpilze, Schinken, Sahne
Mozzarella, cèpes, jambon, crème
Моцарелла, грибы, ветчина, сливки

€ 13,00



Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchini, funghi
Tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, zucchini, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Pilze
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, champignons
Помидоры, моцарелла, перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны

€ 11,00



Alla Marinara*

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberi, polipo
Tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, shrimps, octopus
Tomatensauce, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Oktopus
Sauce tomate, mozzarella, moules, palourdes, homards, poulpe
Помидоры, моцарелла, мидии, моллюски, креветки..

€ 15,50



Brontese

Mozzarella, Panna, Speck, Pistacchio
Mozzarella, creme, speck, pistachio
Mozzarella, Sahne, Speck, Pistazie
Mozzarella, crème, speck, pistache
Моцарела, сливки, бекон, фисташки

€ 13,00

Coperto - Covercharge - Gedeck - Couvert - Обслуживание - 2,00 €

* il prodotto potrebbe essere congelato secondo la stagione

* the product may be frozen according to season

* das Produkt könnte gefroren sein je nach Saison

* le produit pourrait être congelé selon les saisons

Supplemento condimenti extra.

Surcharge for extra ingredient.

Zuschlag für zusätzliche Zutaten.

Supplément pour condiments supplémentaires.

Доплата за дополнительный ингредиент.

€ 1,00

Bevande

Acqua Minerale 1lt

Mineral Water
Минеральная вода

€ 4,00

Coca Cola, Aranciata, Limonata, Sprite, Chinò, Sweeps, Red Bull, The pesca, The limone, The verde

Coke, Orange, Sprite, Chinò, Sweeps...
Кока-кола, Фанта, Спрайт, Кино, Швепс...

€ 3,50

Birra Artigianale Siciliana ai Fichi D'India

€ 9,00

Birra in Bottiglia 0,33 cl

bottled beer
бутилированное пиво

€ 4,00

Birra Piccola 0,20 cl

Small Beer
Маленькое пиво

€ 3,50

Birra Grande 0,40 cl

Big Beer
Большое пиво

€ 5,50

Spremuta d'Arancia

Orange Juice
Свежевыжатый апельсиновый сок

€ 4,50

Bicchieri di Vino

Glass of local wine
Бокал вина

€ 5,50

1/2 Litro

1/2 litre of local wine

€ 10,00

1 Litro

1 litre of local wine

€ 15,00

Caffetteria

Espresso

€ 2,00

Espresso corretto *Correct Express, кофе с ликером*

€ 3,00

Caffè Americano *American Coffee, американо*

€ 3,00

Decaffeinato *Decaffeinated, без кофеина*

€ 3,00

Cioccolata *Hot chocolate, горячий шоколад*

€ 4,00

Cappuccino *кофе капучино*

€ 3,00

Infusi vari *infusions, tea, саготиле, чай, ромашка*

€ 3,00

Liquori Dolci

Vino Mandorla

€ 5,00

Malvasia, Marsala, Moscato

€ 5,00

Limoncello

€ 4,00

Zibibbo

€ 5,00

Passito

€ 5,00

Grappa di Sicilia

€ 5,00

Per la nostra selezione di vini in bottiglia chiedere la carta dei vini.
The great selection of sicilian wine in the bottle.



Liquori

Aperol	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Cachaca 51	€ 6,00
Cinzano Rosé	€ 6,00
Disaronno	€ 6,00
Gran Marnier	€ 6,00
Kahlúa	€ 6,00
Midori Melon	€ 6,00
Malibù	€ 6,00
Maraschino stock	€ 6,00
Martini Bianco, Bitter, Rosé, Rosso	€ 6,00
Pernod	€ 6,00
Richard Pastis	€ 6,00
Sambuca Averna	€ 6,00
Sambuca Averna Liqueur	€ 6,00
Sambuca Molinari	€ 6,00
Sheridan's	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00
Triple sec	€ 6,00

Whisky e Brandy

Ballantines Whisky	€ 7,00
Glen Grant Single Malt 5	€ 7,00
J&B Whisky	€ 7,00
Jack Daniels	€ 7,00
Jamenson Irish Whiskey	€ 8,00
Jura	€ 8,00
Red Label Johnnie Walker scotch	€ 8,00
Vecchia Romagna	€ 7,00

Cognac

Martell V.S.O.P	€ 8,00
-----------------	--------

Gin, Rum e Tequila

Bacardi Riserva	€ 7,00
Bacardi Rum Scuro	€ 7,00
Bombay Gin	€ 7,00
Gordon's	€ 6,00
Havana Club 3 Anejo	€ 7,00
Souza Tequila Silver	€ 6,00

Vodka

Keglevich	€ 6,00
Moskovskaya	€ 8,00
Stolichnaya	€ 8,00


Per la nostra selezione di vini in bottiglia chiedere la carta dei vini.
The great selection of sicilian wine in the bottle.

Amari

Averna, Amaro del Capo, Cynar, Ramazzotti, Amaro Lucano,
Amaro 18 Isolabella, Amaro Montenegro, Jagermeister.


€ 4,00

Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o a più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.



WARNING

Some of the dishes listed in this menu may contain substances, that may cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.



**Gazzetta Ufficiale Unione Europea
Allegato II**

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza

1. **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, avena, orzo, farro** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - A. Sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio.
 - B. Malto destrine a base di grano
 - C. Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - D. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce tranne:
 - A. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi.
 - B. Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - A. Olio e grasso di soia raffinato
 - B. Tocoferoli misti naturali (E306, tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D- alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - C. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli Ester a base di soia.
 - D. Esteri di etanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - A. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 - B. Lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle** (*amgdalus communis*) **Nocciole** (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*) noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Warigenh.) K.Koch), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternstroemia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per le fabbricazione alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti di base a sesamo
12. **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.

ALLERGENI

Piatti del menù

Cereali contenenti glutine

Tortellini Badia
Ravioli Brontesi
Casarecci alla Norma
Maccaroni al ragù
Linguine mare
Spaghetti cozze
Spaghetti vongole
Spaghetti con acciughe e mollica
Risotto con gamberetti e asparagi
Pasta con le sarde
Risotto alla pescatora
Spaghetti al pomodoro
Spaghetti alla bolognese
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Pennette ai 4 formaggi
Lasagne
Spagnetti alla carbonara
Pesce spada alla palermitana
Pesce spada alla griglia
Gamberoni al cognac
Frittura di calamari
Involtini di pesce spada
Cotoletta alla palermitana
Scaloppine al limone
Scaloppine ai funghi porcini
Scaloppine al vino bianco
Carne alla pizzaiola
Petto di pollo alla siciliana
Filetto ai funghi porcini
Filetto al pepe verde
Omelette al formaggio
Omelette al prosciutto
Omelette ai funghi
Parmigiana
Pizza margherita
Pizza norma
Pizza tedesca
Pizza siciliana
Pizza tonnara
Pizza rucola
Pizza capricciosa
Pizza quattro formaggi
Pizza badia
Pizza vegetariana
Pizza boscaiola
Pizza diavola
Dolci vetrina
Tiramisù
Cassata siciliana
Cannoli siciliani
Bruschetta
Cozze gratinate

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Risotto con Gamberetti e Asparagi
Gamberoni alla griglia
Gamberoni al Cognac
Arrosto misto(pesce)
Cocktail di Gamberi
Risotto con Gamberetti e Asparagi
Risotto alla Pescatora

Pesce e prodotti a base di pesce

Spaghetti con Acciughe e mollica
Pasta con le Sarde
Pesce Spada alla Palermitana
Pesce Spada alla griglia
Spigola alla griglia
Orata alla griglia
Zuppa di mare
Arrosto misto (pesce)
Involtini di Pesce Spada
Pizza Siciliana
Pizza Tonnara
Pizza Umberto
Spaghetti con Acciughe e mollica
Pasta con le Sarde
Pesce Spada alla Palermitana

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Linguine Mare
Risotto alla Pescatora
Zuppa di Mare
Calamari alla griglia
Arrosto misto (pesce)
Frittura di Calamari
Carpaccio di Polipo
Pepata di Cozze
Spaghetti alle Cozze
Spaghetti alle Vongole
Risotto alla Pescatora
Soutè di Cozze e Vongole
Insalata di Polipo
Cozze Gratinata

Uova e prodotti a base di uova

Tortellini del Corso
Ravioli Brontesi
Gnocchi alla Sorrentina
Lasagne
Spaghetti alla Carbonara
Omelette al Formaggio
Omelette al Prosciutto
Omelette ai Funghi
Pizza Capricciosa



ATTENZIONE/WARNING

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

°Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati da noi con tecnica di abbattimento rapido di temperature e scongelamento secondo reg. CE 853/04

°In order to preserve the freshness and hygienic safety of food some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04.

Chef - Cook | Gabriele Zuccaro


Responsabile Sala - Restaurant Manager | Anastasia Kalacheva

Ristorante Badia

Cucina Siciliana Contemporanea
Dal 1952
Sicilian Cuisine
Сицилийская кухня



RISTORANTE BADIA PASSWORD:
lovebadia

Piazza Santa Caterina, 13 - 98039 Taormina ME
Tel. +39 380 7046689
E-mail gabrieletao@gmail.com
 [Trattoria.Piazza.Badia](https://www.facebook.com/Trattoria.Piazza.Badia)

