

## **Menu Goloso**

\*\*\*\*\*

*Carpaccio di gambero rosso di Mazzara con olio di Ciccio e peperoni arrostiti*

*Carpaccio aus roten Garnelen von Mazzara mit Ciccio's Öl und grillierten Peperoni*

*Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara à l'huile de Ciccio et aux poivrons grillés*

\*\*\*\*\*

*Ravioli ripieni ai cantarelli, cantarelli trifolati ai pomodori schiacciati*

*Ravioli mit Eierschwämmen, sautierte Eierschwämme an Tomaten concassée*

*Ravioli aux chanterelles, chanterelles sautées aux tomates concassées*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di filetto di manzo con il suo succo, spinaci affogati e risotto ai datterini*

*Rindsfilet-Tagliata mit Fleischsaft, gedünsteter Spinat und Datteltomaten-Risotto*

*Tagliata de filet de bœuf avec jus de viande, épinards étuvés et risotto aux tomates dattes*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Meringata ai frutti di bosco*

*Waldbeeren-Meringata*

*Meringata aux fruits des bois*

98

## **Menu Piccolo**

\*\*\*\*\*

*Trofie al pesto Trapanese*

*Trofie mit Pesto von Trapani (Tomatenpesto)*

*Trofie au pesto de Trapani (pesto de tomates)*

\*\*\*\*\*

*Bistecca di tonno con salsa all'aneto, fregola e verdure di stagione*

*Thunfisch-pavé mit Dill sauce, Fregola Sarda und Saisongemüse*

*Pavé de thon sauce à l'aneth, fregola sarda et légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Panna cotta con creazione di albicocche*

*Panna cotta mit Aprikosenkreation*

*Panna cotta avec création d'abricots*

79

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Rana pescatrice/Seeteufel/ Lotte (Islanda/Island/Islande)

Tonno/Thun/Thon (Middle West Pacific SO71)Gamberoni /Crevetten/Crevettes (IT)

Allergie/Allergien/Allergènes : Rajib é a vostra disposizione / Rajib ist für Sie da / Rajib est à votre disposition.

## *Antipasti freddi e caldi/ kalte & warme Vorspeisen/ Entrées froides & chaudes*

\*\*\*\*\*

*Calamaretti ripieni alla mediterranea*  
*Gefüllte Calamari nach mediterraner Art*  
*Calamars farcis à la méditerranéenne*

28

*Carpaccio di gambero rosso di Mazzara con olio di Ciccio e peperoni arrostiti*  
*Carpaccio aus roten Garnelen von Mazzara mit Ciccio's Öl und grillierten Peperoni*  
*Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara à l'huile de Ciccio et aux poivrons grillés*

30

*Vitello Tonnato*

*Vitello Tonnato*

*Vitello Tonnato*

28

*Parmigiana di melanzane*

*Aubergine Parmigiana*

*Parmigiana d'aubergines*

24

### ***Primi piatti/ Pasta/ Pâtes***

\*\*\*\*\*

*Ravioli ripieni ai cantarelli, cantarelli trifolati ai pomodori schiacciati*  
*Ravioli mit Eierschwämmen, sautierte Eierschwämme an Tomaten concassée*  
*Ravioli aux chanterelles, chanterelles sautées aux tomates concassées*

24/30

*Scialatielli all'astice e pomodori datterini*

*Scialatielli mit Hummerschwanz und Datteltomaten*

*Scialatielli à la queue de homard et tomates dattes*

32/39

*Trofie al pesto Trapanese*

*Trofie mit Pesto von Trapani (Tomatenpesto)*

*Trofie au pesto de Trapani (pesto de tomates)*

24/28

*Risotto ai datterini*

*Datteltomaten-Risotto*

*Risotto au tomates dattes*

30

## **Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux**

\*\*\*\*\*

*Tagliata di filetto di manzo con il suo succo, spinaci affogati e risotto ai datterini*

*Rindsfilet-Tagliata mit Fleischsaft, gedünsteter Spinat und Datteltomaten-Risotto*

*Tagliata de filet de bœuf avec jus de viande, épinards étuvés et risotto aux tomates dattes*

54

*Scaloppine di vitello impanate con patate novelle e verdure di stagione*

*Paniertes Kalbsschnitzel mit Frühkartoffeln und Saisongemüse*

*Escalopes de veau panées avec pommes de terre nouvelles et légumes de saison*

44

*Bistecca di tonno con salsa all'aneto, fregola e verdure di stagione*

*Thunfisch-pavé mit Dill sauce, Fregola Sarda und Saisongemüse*

*Pavé de thon sauce à l'aneth, fregola sarda et légumes de saison*

46

*Medaglione di rana pescatrice con salsa al tamarindo e polenta bramata*

*Seeteufel-Medaillon mit tamarindensauce, Polenta bramata*

*Médailon de lotte à la sauce tamarin et polenta bramata*

48

### **Formaggi & Dolci**

*Meringata ai frutti di bosco*

*Waldbeeren-Meringata*

*Meringata aux fruits des bois*

16

*Semifreddo al limoncello*

*Semifreddo limoncello*

*Semifreddo limoncello*

15

*Panna cotta con creazione di albicocche*

*Panna cotta mit Aprikosenkreation*

*Panna cotta avec création d'abricots*

14

*Variazione di sorbetti fatti in casa*

*Variation aus hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets faits maison*

13

*Variazione di formaggi*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*

16