

WiFi alporticcioloospiti
password: alporticciolo

AL Porticciolo

RISTORANTE • PIZZERIA



“ Si avverte, sempre maggiore, il desiderio di cogliere il meglio della vita, e trasformare in piacere ogni nostra quotidiana abitudine. **A emozionare i clienti ci proviamo tutti i giorni,** con accostamenti di sapori antichi e succulenti invenzione mediterranee. **Nel rispetto della tradizione culinaria siciliana** rimangono la **genuinità dei prodotti**, rigorosamente di stagione, il gusto per la qualità e l'armonia dei sapori semplici. ”

Franca e Nicola



Si avvisa la gentile Clientela

che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,
posso essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **allergeni**

come da allegato II del Reg. UE n. 1169/2001

- Cereali contenente glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uovo
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan
noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland
- Sedano o prodotti a base di sedano
- Senape o prodotti a base di senape
- Semi di sesamo o prodotti a base di sesamo
- Anitride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- Lupini o prodotti a base di lupini
- Molluschi o prodotti a base di molluschi

***Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione
per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.***

We inform our Customers

in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could be contained
ingredients or adjuvants considered **allergens**

as in Annex II of the EU Reg. no. 1169/2001

- Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, farro, kamut
or hybridised strains and derived products
- Shellfish or products containing shellfish
- Egg or products containing egg
- Fish or products containing fish
- Peanuts or products containing peanuts
- Soya or products containing soya
- Milk or products containing milk (including lactose)
- Shelled Fruits: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts,
brasil nuts, pistachios, macadamias, queensland nuts
- Celery or products containing celery
- Mustard or products containing mustard
- Sesame seeds or products containing sesame seeds
- Sulfur antitride and concentrated sulfites superior to 10mg/kg
- Lupins beans or products containing lupins beans
- Mollusc or products containing mollusc

***Our Appointed is available
to provide any support or additional information.***



I MENU FISSI

fixed price menu - menu prix fixe - Menu mit vorbestimmtem Preis

4 **Alla Pescatora**

Insalata ai Frutti di Mare

Casarecce di pasta fresca alla Barcaiola

Pesce Spada alla Griglia

Insalata Mista

Sorbetto al Limone

€ 50,00

8 **Del Marinaio**

Risotto ai Frutti di Mare

Pesce Spada alla Griglia

Insalata mista

Sorbetto al Limone

€ 40,00

11 **Del Contadino**

Casarecce di pasta fresca alla Norma

Involtini alla Siciliana

* Patatine Fritte

Sorbetto al Limone

€ 35,00

N.B. I menu sopraelencati non possono subire variazioni.
Sono escluse le bevande ed il Coperto.

N.B. These menu don't undergo modifications.
They don't include drinks and cover charge.

N.B. Les menüs au-dessus ne peuvent pas subir variations.
Sont exclus les boissons et le couvert.

N.B. Die oben Menu können nicht variiert werden.
Getränke und Gedeck nicht inbegriffen.

Coperto/Charge/Couvert/Gedeck € 2,00



GLI ANTIPASTI DI PESCE

the hors-d'oeuvre of fish - les hors-d'oeuvre de poisson - Fischvorspeise

CRUDITÈ

- 17 ***Crudo di Mare** € 25,00
raw fish / poisson cru / roher Fisch
- 27 **Ostriche** € 14,00
oysters / huîtres / Austern
- 28 ***Carpaccio di Pesce Spada e Tonno** € 15,00
carpaccio of swordfish and tuna / carpaccio d'espardon et de thon
Schwertfisch und Thunfischcarpaccio
- 15 **Gambero Marinato** € 20,00
marinated prawn / crevettes mariné / Mariniertes Krabben
- 16 ***Tartara di Tonno rosso con Capperi e Peperoni** € 18,00
tuna tartare with capers and peppers / Tartare de thon aux câpres et poivrons
Thunfisch-Tartar mit Kapern und Pfeffer
- 25 **Straccetti di Tonno rosso marinato con Pomodori secchi, Carciofi e Miele** € 18,00
marinated tuna with dry tomatoes, artichokes and honey
thon mariné avec tomates séchées, artichauts et miel
Mariniertes Thunfisch mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Honig

AFFUMICATI

- 20 **Affumicati Misti** € 20,00
mixed smoked of fish / fumés variés de poisson / geräucherte Fische
- 21 **Pesce Spada Affumicato** € 16,00
smoked swordfish / espadon fumé / geräucherter Schwertfisch
- 22 **Salmone Affumicato** € 16,00
smoked salmon / saumon fumé / geräucherter Lachs
- 24 **Tonno Affumicato** € 16,00
smoked tuna / thon fumé / geräucherter Thunfisch
- 19 **Involtini di Salmone con Mascarpone alla Mela Verde** € 18,00
salmon rolls with mascarpone cheese with green apple
rouleaux de saumon avec du fromage mascarpone à la pomme verte
Lachsrollchen mit Mascarpone-Käse mit grünem Apfel

FRUTTI DI MARE E SPECIALITÀ

- 18 **Antipasto al Porticciolo** € 20,00
assaggi di pesce selezionati dallo Chef / mixed of fish choice by the Chef
poissons assortis sélectionnés par le Chef / Fische vorgewählt vom Chef
- 23 ***Insalata ai Frutti di Mare** € 15,00
seafood salad / salade de fruits de mer / Meeresfrüchtesalat
- 26 **Cocktail di Gamberi** € 15,00
prawn cocktail / cocktail de crevettes / Krabbencocktail
- 14 **Sautè di Frutti di Mare** € 20,00
seafood sauté / sauté de fruits de mer / sautierte Meeresfrüchte
- 46 **Sautè di Vongole Veraci** € 20,00
clams sauté / palourdes sautées / Muscheln sautieren
- 39 **Cozze Scoppiate** € 12,00
mussels boiled / moules bouillies / Muscheln gekocht
- 48 **Pepata di Cozze** € 12,00
mussels boiled with pepper / moules bouillies au poivre / Muscheln mit Pfeffer gekocht
- 77 **Zuppa di Cozze** € 12,00
mussels soup / soupe de moules / Miesmuschelsuppe

** In questo locale potrebbe essere servito del prodotto congelato o surgelato, in base alla stagione e alla reperibilità*

** This restaurant could serve refrigerated and frozen products, depending season and availability*



GLI ANTIPASTI DI CARNE

the hors-d'oeuvre of meat - les hors-d'oeuvre de viande - Fleischvorspeise

- | | | |
|----|---|---------|
| 29 | Carpaccio di Carne
carpaccio of meat
carpaccio de viande
Fleischcarpaccio | € 18,00 |
| 36 | Affettato di Salumi e Formaggi
coldcuts and cheeses
charcuterie et fromages
Aufschnitt in Scheiben geschnitten und Käse | € 14,00 |
| 31 | Prosciutto San Daniele e Melone
raw ham & melon
jambon cru et melon
Roher Schinken mit Melone | € 15,00 |
| 32 | Prosciutto Crudo San Daniele
San Daniele raw ham
jambon cru San Daniele
Roher Schinken San Daniele | € 12,00 |
| 33 | Bresaola
dry-salted beef
viande sèche des Grisons
Bündner Fleisch | € 12,00 |
| 34 | Antipasto Rustico
farmhouse hors d'oeuvre
hors-d'oeuvre rustiques
Rustikale Vorspeise | € 12,00 |
| 35 | Antipasto Caldo
hot hors d'oeuvre
hors-d'oeuvre chaud
Warmvorspeise | € 10,00 |
| 44 | Caprese
mozzarella and fresh tomato slice
mozzarella et tomates fraîches
Mozzarella und frische Tomatenscheiben | € 10,00 |



I PRIMI DI PESCE

the first course of fish - les entrée de poisson - Fisch-Haupgericht

PASTA FRESCA

- 49 ***Tagliatelle all'Astice** € 28,00
tagliatelle with lobster
tagliatelle avec homard
tagliatelle mit Hummer
- 50 ***Tagliatelle Porticciolo** € 16,00
gamberetti, gorgonzola, panna, pomodoro
shrimps, gorgonzola cheese, cream, tomato
crevettes, gorgonzola, crème, tomate
Krabben, Gorgonzola, Sahne, Tomaten
- 51 ***Tagliatelle alla Barcaiola** € 16,00
pesce spada, melanzane, pomodoro, menta
swordfish, aubergines, tomato, mint
espadon, aubergines, tomate, menthe
Schwertfisch, Auberginen, Tomaten, Minze
- 52 ***Spaghetti ai Frutti di Mare** € 20,00
cozze, vongole, calamari, gamberetti, pomodoro
mussels, clams, squids, shrimps, tomato
moules, palourdes, calmars, crevettes, tomate
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfische, Krabben, Tomaten
- 57 ***Bucatini con le Sarde** € 15,00
sarde, finocchietto, uva passa, pinoli
sardines, fennel, raisins, pine nuts
sardines, petit fenouil, raisins secs, pignons
Sardellen, Fenchel, Rosinen, pinienkerne

PASTA e RISO

- 53 **Spaghetti alle Vongole Veraci** € 20,00
vongole, aglio, prezzemolo
clams, garlic, parsley
palourdes, ail, persil
Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie
- 55 **Farfallette al Salmone** € 15,00
salmone affumicato, panna, pomodoro
smoked salmon, cream, tomato
saumon fumé, crème, tomate
geräucherter Lachs, Sahne, Tomaten
- 54 **Risotto ai Frutti di Mare** € 20,00
cozze, vongole, calamari, gamberetti, pomodoro
mussels, clams, squids, shrimps, tomato
moules, palourdes, calmars, crevettes, tomate
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfische, Krabben, Tomaten



I PRIMI

first course - entrée - Hauptgericht

- 58 *** Tortellini Prosciutto e Panna** € 10,00
ham, cream
jambon, crème
Schinken, Sahne
- 59 *** Casarecce alla Norma** € 10,00
pomodoro, melanzane
tomato, aubergines
tomate, aubergines
Tomaten, Auberginen
- 60 *** Spaghetti al Pomodoro** € 8,00
tomato
tomate
Tomaten
- 61 *** Spaghetti alla Bolognese** € 9,00
tritato di carne, pomodoro
mince, tomato
viande hachée, tomate
Hackfleisch, Tomaten
- 68 *** Spaghetti alla Carbonara** € 15,00
guanciale, uovo, pecorino, pepe
bacon, egg, pecorino cheese, pepper
bacon, oeuf, pecorino, poivre
Speck, Ei, Schafkäse, Pfeffer
- 270 **Minestrone** € 10,00
vegetable soup
soupe de légumes
gemüsesuppe

Amore per la cucina...



... da sempre!



I SECONDI DI PESCE

the second course of fish - les secondes plat de poisson - Fischmenu

GRIGLIATI

- 70 **Grigliata di Pesce** € 30,00
mixed fish grill
grillade de poisson assortis
gemischte Fisch-Grillplatte
- 71 **Gamberoni alla griglia** € 30,00
grilled king prawns
gambas sur le grill
gegrillter Riesengarnelen
- 72 *** Involtini di Pesce Spada** € 20,00
swordfish rolls
paupiettes d'espadon
Schwertfisch-Rouladen
- 73 *** Pesce Spada alla Griglia** € 20,00
grilled swordfish
espadon sur le grill
gegrillter Schwertfisch
- 75 *** Calamaro alla Griglia** € 20,00
grilled squid
calmar sur le grill
gegrillter Tintenfisch

FRITTI

- 74 *** Fritto di Calamari e Gamberi** € 20,00
mixed fried of squids and shrimps
frit de calmars et crevettes
fritierter Tintenfisch und Krabben
- 78 *** Fritto di Calamari** € 16,00
fried squids
frit de calmars
fritierter Tintenfisch
- 79 *** Fritto di Gamberi** € 20,00
fried shrimps
frit de crevettes
fritierter Krabben

PESCE FRESCO

- 76 **Pesce del Giorno (ettogrammo)** €/etto 100 gr. € 7,00
fish of day € / hectogram
poisson du jour € / cent grammes
Fisch des Tages € / hundert Gramm

** In questo locale potrebbe essere servito del prodotto congelato o surgelato, in base alla stagione e alla reperibilità*

** This restaurant could serve refrigerated and frozen products, depending season and availability*



I SECONDI DI CARNE

the second course of meat - les secondes plat de viande - Fleischmenu

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 97 | Filetto al Porto
fillet with Porto sauce
filet au Porto
Filet mit Porto Sauce | € 25,00 |
| 90 | Filetto al Pepe Verde
fillet with green pepper
filet au poivre vert
Filet mit grünem Pfeffer | € 25,00 |
| 91 | Filetto alla Griglia
grilled fillet
filet sur le grill
gegrillte Filet | € 24,00 |
| 92 | Entrecôte alla Griglia
grilled entrecôte
entrecôte sur le grill
gegrillte Entrecote | € 16,00 |
| 93 | Involtini alla Siciliana
sicilian meat rolls
paupiettes de viande à la sicilienne
sizilianische Fleischrouladen | € 16,00 |
| 95 | Omelette
omelette
omelette
Omelett | € 9,00 |
| 96 | Arrosto Panato
breaded roast veal
rôti de veau pané
panierte Kalbsbraten | € 16,00 |
| 99 | Tagliata di Manzo con Rucola,
scaglie di Parmigiano e Pomodorini
sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatoes
tranches de boeuf avec des tomates roquette, parmesan et cerises
geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten | gr. 250 € 25,00 |



CONTORNI

the vegetables - les garnitures - Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 100 | Insalata Capricciosa
capricciosa salad
salade capricciosa
capricciosa Salat | € 6,00 |
| 101 | Insalata Primavera
spring salad
salad printemps
Frühlingsalat | € 5,00 |
| 102 | Radicchio alla Griglia
grilled red chicory
salade de Trévisé sur le grill
gegrillter Radicchio | € 5,00 |
| 103 | Insalata Mista
mixed salad
salade panachée
gemischter Salat | € 5,00 |
| 104 | * Patatine Fritte
chips
pommes frites
Pommes frites | € 6,00 |
| 105 | Verdura del Giorno
day's vegetable
légumes du jour
Tagesgemüse | € 5,00 |
| 106 | Patate Lesse
steamed potatoes
pommes de terre à la vapeur
Salzkartoffeln | € 5,00 |
| 107 | Caponata di Melanzane
eggplant caponata
aubergines caponata
Auberginen Caponata | € 6,00 |



LA FRUTTA

the fruit - le fruit - Obst

- | | | |
|-----|--|--------|
| 140 | Macedonia di Frutta
fruit salad
salade de fruits
Obstsalat | € 5,00 |
| 141 | Ananas al Maraschino
pineapple with maraschino
ananas au marasquin
Ananas mit Maraschino | € 5,00 |
| 142 | Ananas al naturale
natural pineapple
ananas au naturel
Ananas natüre | € 5,00 |
| 143 | Ananas al Limone
pineapple with lemon
ananas au citron
Ananas mit Zitrone | € 5,00 |
| 144 | Frutta di stagione
fruit in season
fruits de saison
Obst der Saison | € 5,00 |



LE BEVANDE

the beverages - les boissons - Getränke

150	Acqua minerale frizzante 0,75 lt	€ 3,00
151	Acqua minerale 0,75 lt	€ 3,00
152	Acqua minerale frizzante 0,50 lt	€ 2,00
153	Acqua minerale 0,50 lt	€ 2,00
154	Acqua Ferrarelle	€ 3,50
166	Coca Cola Zero - 33 cl	€ 3,00
162	Coca Cola - 33 cl	€ 3,00
163	Fanta - 33 cl	€ 3,00
164	Sprite - 33 cl	€ 3,00
165	Chinotto - 33 cl	€ 4,00

LE BIRRE

the beers - les bières - Biere

155	Birra alla spina - 20 cl	€ 3,00
156	Birra alla spina - 40 cl	€ 5,00
157	Birra analcolica - 33 cl	€ 4,00
158	Birra Messina - 33 cl	€ 3,00
159	Birra Messina - 66 cl	€ 4,00
160	Birra Messina Cristalli di Sale - 50 cl	€ 5,00
169	Birra Moretti Baffo d'Oro - 66 cl.	€ 5,00
170	Birra Samedorato - 66 cl.	€ 5,00
171	Birra Samedorato - 33 cl	€ 3,00
177	Birra Samedorato Rossa - 33 cl.	€ 4,00
161	Birra Ceres - 33 cl	€ 5,00
167	Birra HY Cuvée 11% - 75 cl	€ 24,00
168	Birra HY Malt Liquor 11% - 75 cl	€ 24,00



LA PIZZA

utilizzano solo farine da grani antichi siciliani
we only use flours from ancient Sicilian grains
nous n'utilisons que des farines de céréales siciliennes anciennes
Wir verwenden nur Mehle aus alten sizilianischen Körnern



“
Crocante e profumata,
dalle fauci del forno appena uscita,
come un'isola vulcanica lei mi appare,
la pizza esuberante da mangiare. ”



*Pizze preparate con materie prime **esclusivamente siciliane***
*Pizzas prepared with **exclusively Sicilian** raw materials*
*Pizzas préparées avec des matières premières **exclusivement siciliennes***
*Pizzen mit **ausschließlich sizilianischen** Rohstoffen*

A' MIA PIACE



230

ROBBA



233

LA RUOTA DEL CARRETTO SICILIANO



234

ZAGARA BIANCA



235

PIACERE NOSTRO



236



LA PIZZA

- 200 **Marinara** € 6,00
pomodoro, acciughe, aglio, origano
tomato sauce, anchovies, garlic, oregano
tomate, anchois, äil, organ
Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Oregano
- 201 **Margherita** € 7,00
pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella
tomate, mozzarelle
Tomatensauce, Mozzarella
- 202 **Napoli** € 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano
tomate, mozzarelle, anchois, organ
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano
- 203 **Calzone** € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomato sauce, mozzarella, ham
tomate, mozzarelle, jambon
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
- 204 **Romana** € 10,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, salame, olive, origano
tomato sauce, mozzarella, anchovies, salami, olives, oregano
tomate, mozzarelle, anchois, saucisson, olives, organ
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Salami, Oliven, Oregano
- 205 **Quattro Gusti** € 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano
tomate, mozzarelle, jambon, champignon, artichauts, organ
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano
- 206 **Capricciosa** € 12,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel, olive, origano
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, wurstel, olives, oregano
tomate, mozzarelle, jambon, champignons, artichauts, wurstel, olives, organ
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Würstel, Oliven, Oregano



LA PIZZA

- 207 **D.O.C.** € 12,00
mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia, origano
buffalo's mozzarella, little tomatos, oregano
mozzarelle de bufflonne, cerises de tomates, organ
Mozzarella aus Büffelmilch, Kirschtomaten, Oregano
- 208 **Quattro Formaggi** € 12,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provoletta, pecorino
tomato sauce, four kind of cheese
tomate, mozzarelle, gorgonzola, provoletta, tomme de brebis
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Weichkäse, Schafkäse
- 209 **Pizza San Daniele** € 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele
tomato sauce, mozzarella, raw San Daniele ham
tomate, mozzarelle, jambon cru San Daniele
Tomatensauce, Mozzarella, roher San Daniele-Schinken
- 210 **Frutti di Mare** € 18,00
seafood
fruits de mer
Meeresfrüchte
- 211 **Pizza al Salmone** € 18,00
pomodoro, mozzarella, salmone affumicato
tomato sauce, mozzarella, smoked salmon
tomate, mozzarelle, saumon fumé
Tomatensauce, Mozzarella, Geräucherter Lachs
- 212 **Porticciolo** € 18,00
pomodoro, mozzarella, gamberi, prezzemolo, aglio, patè di funghi porcini
tomato sauce, mozzarella, shrimps, parsley, garlic, wild-mushrooms patè
tomate, mozzarelle, crevettes, persil, äil, patè aux cèpes
Tomatensauce, Mozzarella, Krabben, Petersilie, Knoblauch, Creme von Steinpilze
- 213 **Siciliana** € 12,00
pomodoro, pecorino, cipolla, melanzane, origano, acciughe, olive
tomato sauce, ewe's cheese, onion, aubergines, oregano, anchovies, olives
tomate, tommes de brebis, oignon, aubergines, organ, anchois, olives
Tomatensauce, Schafkäse, Zwiebeln, Auberginen, Oregano, Sardellen, Oliven



LA PIZZA

- 214 **Schiacciata** € 14,00
pomodoro a fette, prosciutto, pecorino, pepe, origano
tomato slice, ham, ewe's cheese, black pepper, oregano
tomate à tronche, jambon, tomme de brebis, poivre noir, origan
Tomatenscheiben, Schinken, Schafkäse, Schwarzer Pfeffer, Oregano
- 215 **Pizza ai Peperoni** € 10,00
pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia
tomato sauce, mozzarella, grilled peppers
tomate, mozzarelle, poivrons sur le grill
Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Paprikaschoten
- 216 **Deliziosa** € 15,00
pomodoro, mozzarella, parmigiano, rucola, prosciutto crudo San Daniele
tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, rocket, raw San Daniele ham
tomate, mozzarelle, parmesan, roquette, jambon cru San Daniele
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rauke, Roher San Daniele-Schinken
- 217 **Speck** € 15,00
pomodoro, mozzarella, speck, parmigiano
tomato sauce, mozzarella, smoked ham, parmesan cheese
tomate, mozzarelle, jambon fumé, parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, Schinkenspeck, Parmesan
- 218 **Rustica** € 13,00
pomodoro, gorgonzola, rosmarino, aglio, funghi, salame piccante
tomato sauce, gorgonzola cheese, rosemary, garlic, mushrooms, piquant salami
tomate, gorgonzola, rosmarin, ail, champignons, saucisson piquant
Tomatensauce, Gorgonzola, Rosmarin, Knoblauch, Pilze, pikante Salami
- 219 **Parmigiana** € 13,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di parmigiano
tomato sauce, mozzarella, fried aubergines, flakes of parmesan cheese
tomate, mozzarelle, aubergines frits, écailles de parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesan
- 220 **Pizza al Tonno** € 11,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion
tomate, mozzarelle, thon, oignon
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln



LA PIZZA

- 221 **Pizza del Pizzaiolo** € 11,00
pomodoro, mozzarella, pecorino, pomodoro a pezzetti
tomato sauce, mozzarella, ewe's cheese, pieces of tomato
tomate, mozzarelle, tomme de brebis, tomates à petit bout
Tomatensauce, Mozzarella, Schafkäse, Tomatenwürfel
- 222 **Pizza alla Diavola** € 10,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, piquant salami
tomate, mozzarelle, saucisson piquant
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami
- 223 **Porcini** € 15,00
pomodoro, mozzarella, porcini, parmigiano
tomato sauce, mozzarella, wild-mushrooms porcini, parmesan cheese
tomate, mozzarelle, cèpes, parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Parmesan
- 224 **Bresaola** € 15,00
pomodoro, mozzarella, funghi, parmigiano, rucola, bresaola
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, parmesan cheese, rocket, dry-salted beef
tomate, mozzarelle, champignons, parmesan, roquette, viande sèche des Grisons
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Parmesan, Rauke, Bresaola
- 225 **Vegetariana** € 12,00
pomodoro, verdure assortite
tomato sauce, assorted vegetables
tomate, légumes assortis
Tomatensauce, gemischetes Gemüse
- 226 **Pizza Bordonaro** € 16,00
pomodoro, prosciutto di cinghiale, radicchio, scamorza affumicata, parmigiano
tomato sauce, boar raw ham, red chicory, smoked paste cheese, parmesan cheese
tomate, jambon de sanglier, salade de Trévis, fromage à pâte filée fumée, parmesan
Tomatensauce, Wildschweineschinken, Radicchio, Geräucherter Käse, Parmesan
- 231 **Paesana** € 14,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli
tomato sauce, mozzarella, sausage, friarielli
tomate, mozzarelle, saucisse, friarielli
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, friarielli



LA PIZZA

232 **Maestosa**

pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo San Daniele, tartufo
 tomato sauce, buffalo's mozzarella, raw San Daniele ham, truffle
 tomatemozzarella de bufflonne, jambon cru San Daniele, truffe
 Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Roher San Daniele-Schinken, Trüffel

€ 20,00



*Pizze preparate con materie prime **esclusivamente siciliane***
*Pizzas prepared with **exclusively Sicilian** raw materials*
*Pizzas préparées avec des matières premières **exclusivement siciliennes***
*Pizzen mit **ausschließlich sizilianischen** Rohstoffen*

230 **A' Mia Piace**

vastedda del Belice, rucola, pomodorini, capocollo di suino, mandorle d'Avola, miele agli agrumi
 cheese of Belice, rocket, little tomatos, pork capocollo, almonds of Avola, honey citrus
 fromage de Belice, roquette, cerises de tomates, porc capocollo, amandes de Avola, miel d'agrumes
 Käse von Belice, Rauke, kleine Tomaten, Schweinefleisch Capocollo,
 Mandeln aus Avola, Honig Zitrus

€ 17,00

233 **Robba**

vastedda del Belice, mandorle d'Avola, asparago sovrano, guanciale di suino nero dei Nebrodi
 cheese of Belice, almonds of Avola, asparagus, pillow of black pig of Nebrodi
 fromage de Belice, amandes de Avola, asperges, oreiller de porc noir de Nebrodi
 Käse von Belice, Mandeln aus Avola, Spargel, Kissen aus schwarzem Schwein Nebrodi

€ 17,00

234 **La Ruota del Carretto Siciliano**

vastedda del Belice, mozzarella siciliana, miele di mandarino di Ape nera,
 Carpaccio di vacca Cinisara, zucchini, pomodorini datterini, mandorle di Noto
 cheese of Belice, sicilian mozzarella, honey citrus of black bee, carpaccio of sicilian cow,
 zucchini, cherry tomatoes, almonds of Noto
 fromage de Belice, mozzarella sicilienne, miel d'agrumes de abeille noire,
 carpaccio de vache sicilienne, courgette, tomates cerises, amandes de Noto
 Käse von Belice, sizilianisch Mozzarella, Honig Zitrus der schwarzen Biene,
 Carpaccio vom sizilianischen Kuh, Zucchini, Tomaten, Mandeln von Noto

€ 17,00

235 **Zagara Bianca**

vastedda del Belice, coppa di suino nero dei Nebrodi, scorza di limone, rucola, olio e.v.o.
 cheese of Belice, ham of black pig of Nebrodi, lemon zest, arugula, olive oil
 fromage de Belice, jambon de porc noir de Nebrodi, zeste de citron, roquette, huile d'olive
 Käse von Belice, Schinken von schwarzen Schwein Nebrodi, Zitronenschale, Rucola, Olivenöl

€ 17,00

236 **Piacere Nostro**

vastedda del Belice, lardo di suino nero dei Nebrodi, cipollotti, verdure saltate, olio e.v.o.
 cheese of Belice, lard of black pork of Nebrodi, onions, sauteed vegetables, olive oil
 fromage de Belice, saindoux de porc noir de Nebrodi, oignons, légumes sautés, huile d'olive
 Käse von Belice, Schmalz vom schwarzen Schwein Nebrodi, Zwiebeln, gebratene Gemüse, Olivenöl

€ 17,00