



SICILIA

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉE

Sfincione palermitano e Planeta Rosé Sicilia DOC

Palermitanischer Sfincione und Planeta Rosé Sicilia DOC

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Perla di **gambero rosso siciliano** con stracciatella di bufala al limone, sesamo nero e pesto di pistacchio di Bronte

Sarda a beccafico con cipolla rossa di tropea marinata all'aceto di mela

Rösti di patate con **carpaccio di ricciola**, pesto di carciofi arrostiti e bottarga di tonno

Perle von **roter sizilianischer Garnele** mit Zitronen-Stracciatella di Bufala, schwarzem Sesam und

Sardine nach Beccafico-Art mit in Apfelessig mariniertem roten Zwiebel aus Tropea

Kartoffelrösti mit Carpaccio von **Bernsteinmakrele**, Pesto aus gerösteten Artischocken und Thunfisch-Bottarga

ANTIPASTO CALDO

Piscistoccu a ghiotta alla messinese

Stockfisch „a ghiotta“ nach Messineser Art

PRIMO PIATTO

Pasta chi saddi e muddica atturrata

Pasta mit Sardinen nach palermitanischer Art.

SECONDO PIATTO

Coda di astice grigliata su crema di ceci al limone con cuscus siciliano ai frutti di mare

Gegrillter Hummerschwanz auf Zitronen-Kichererbsencreme mit sizilianischem Couscous und Meeresfrüchten.

DESSERT

Millefoglie con caramello al Marsala, accompagnata da Marsala rosso dolce

Millefoglie mit Marsala Karamell, begleitet von süßem rotem Marsala.

€ 59.90

ENTRÉE

Der **Sfincione palermitano** gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der traditionellen Küche Palermos. Er ist eine weiche, hohe und aromatische Focaccia, die ursprünglich aus der einfachen Volksküche stammt und bis heute besonders mit den Straßen und Märkten der Stadt verbunden ist.

Sein Name leitet sich wahrscheinlich vom lateinischen *spongia* ab, also „Schwamm“, und beschreibt damit sehr gut seine typische Konsistenz: luftig, weich und saugfähig.

Begleitet wird unser Sfincione von einem **Planeta Rosé Sicilia DOC 2025**, einem biologischen Rosé aus Nero d'Avola und Syrah, mit einem kleinen Anteil Sauvignon Blanc. Frisch, floral und fein fruchtig.

VORSPEISENTRIO – DREIERLEI KOSTPROBEN

Die rote **Garnele aus Sizilien**, besonders aus der Gegend von Mazara del Vallo, zählt zu den edelsten Produkten der Insel. Roh serviert zeigt sie ihre natürliche Süße und feine Meeresnote besonders klar. In dieser modernen Vorspeise wird sie als kleine Perle mit Zitronen-Stracciatella di Bufala gefüllt. Schwarzer Sesam sorgt für einen leichten Röstaroma-Kontrast, während das Pistazienpesto aus Bronte die sizilianische Identität des Gerichts elegant abrundet.

Die **Sarde a beccafico** gehören zu den bekanntesten Gerichten der palermitanischen Küche. Ihr Ursprung geht auf die sizilianische Volksküche zurück: Während der Adel kleine Singvögel, die sogenannten Beccafichi, genießen konnte, schuf das einfache Volk seine eigene Version mit Sardinen, einem in Sizilien reichlich vorhandenen Fisch. Gefüllt werden sie traditionell mit Brotbröseln, Pinienkernen, Rosinen und aromatischen Kräutern. In unserer Interpretation haben wir uns erlaubt, von unseren kalabrischen Nachbarn eine besondere Zutat auszuleihen: die rote Zwiebel aus Tropea, die in ganz Italien als kulinarische Exzellenz geschätzt wird.

Die **Ricciola**, in Sizilien ein geschätzter Fisch der mediterranen Küstenküche, wird besonders wegen ihres festen, feinen Fleisches und ihres klaren Meeresgeschmacks geschätzt. Roh als Carpaccio serviert, zeigt sie ihre elegante und natürliche Frische.

Auch die **Bottarga** hat in Sizilien eine lange Tradition, besonders in den Küstengebieten, wo die Verarbeitung und Konservierung von Fisch seit jeher Teil der Meereskultur ist. Der getrocknete und gereifte Rogen vom Thunfisch bringt eine intensive, salzige und zugleich edle Note auf den Teller.

In unserer Interpretation servieren wir das Carpaccio von Ricciola auf einem kleinen Kartoffelrösti. Das Pesto aus gerösteten Artischocken ist eine kreative mediterrane Ergänzung, während die fein geriebene Thunfisch Bottarga dem Gericht seine typisch sizilianische Tiefe verleiht.

ANTIPASTO CALDO

Der **Pesce stocco a ghiotta** ist ein traditionsreiches Gericht aus Messina. Der luftgetrocknete Kabeljau kam über die alten Handelswege nach Sizilien und wurde in der Hafenstadt zu einer festen Spezialität der Volksküche.

Die „ghiotta“ verbindet Stockfisch mit Tomate, Kartoffeln, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Sellerie. Für unsere Degustation servieren wir sie etwas leichter und supziger, damit die mediterranen Aromen von Meer, Handel und sizilianischer Tradition elegant zur Geltung kommen.

PRIMO PIATTO

Die **Pasta con le sarde** ist eines der repräsentativsten Gerichte der palermitanischen Küche und der sizilianischen Tradition. Sie entsteht aus der Verbindung von Meer und Land: frische Sardinen, ein einfacher, aber geschmacksintensiver Fisch, treffen auf wilden Fenchel, eine der typischen aromatischen Zutaten der Insel. Das Rezept trägt auch die Spuren des langen arabischen Einflusses auf Sizilien. Rosinen, Pinienkerne und Safran verleihen dem Gericht eine süße, würzige und duftende Note. Vollendet wird die Zubereitung mit gerösteten Brotbröseln, die in der bäuerlichen Küche oft als „Käse der Armen“ bezeichnet wurden.

SECONDO PIATTO

Der Couscous ist eines der deutlichsten Zeichen der Verbindung zwischen Sizilien und dem arabisch nordafrikanischen Raum. Besonders im Westen der Insel, rund um Trapani, San Vito Lo Capo und Mazara del Vallo, gehört er seit langer Zeit zur lokalen Küchentradition.

In Sizilien wurde der Couscous auf eigene Weise interpretiert: nicht mit Fleisch, sondern mit Fisch, Meeresfrüchten und einem aromatischen Fischfond. So erzählt dieses Gericht von Handel, Seefahrt und den vielen Kulturen, die die Insel geprägt haben. Unsere gegrillte Hummerschwanz wird mit sizilianischem Couscous ai frutti di mare serviert. Eine feine Kichererbsencreme mit Zitrone bringt Frische und Cremigkeit und verbindet die Süße des Hummers harmonisch mit den mediterranen Aromen des Couscous.

DESSERT

Der Marsala ist einer der bekanntesten Weine Siziliens und eng mit der gleichnamigen Stadt an der Westküste der Insel verbunden. Seine Geschichte reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, als dieser Wein durch den Handel über das Mittelmeer auch außerhalb Siziliens bekannt wurde. Unsere Millefoglie verbindet feine, blättrige Knusprigkeit mit einem Caramello al Marsala, der dem Dessert Tiefe, Eleganz und eine typisch sizilianische Note verleiht.

Begleitet wird sie von einem kleinen Glas süßem rotem Marsala.