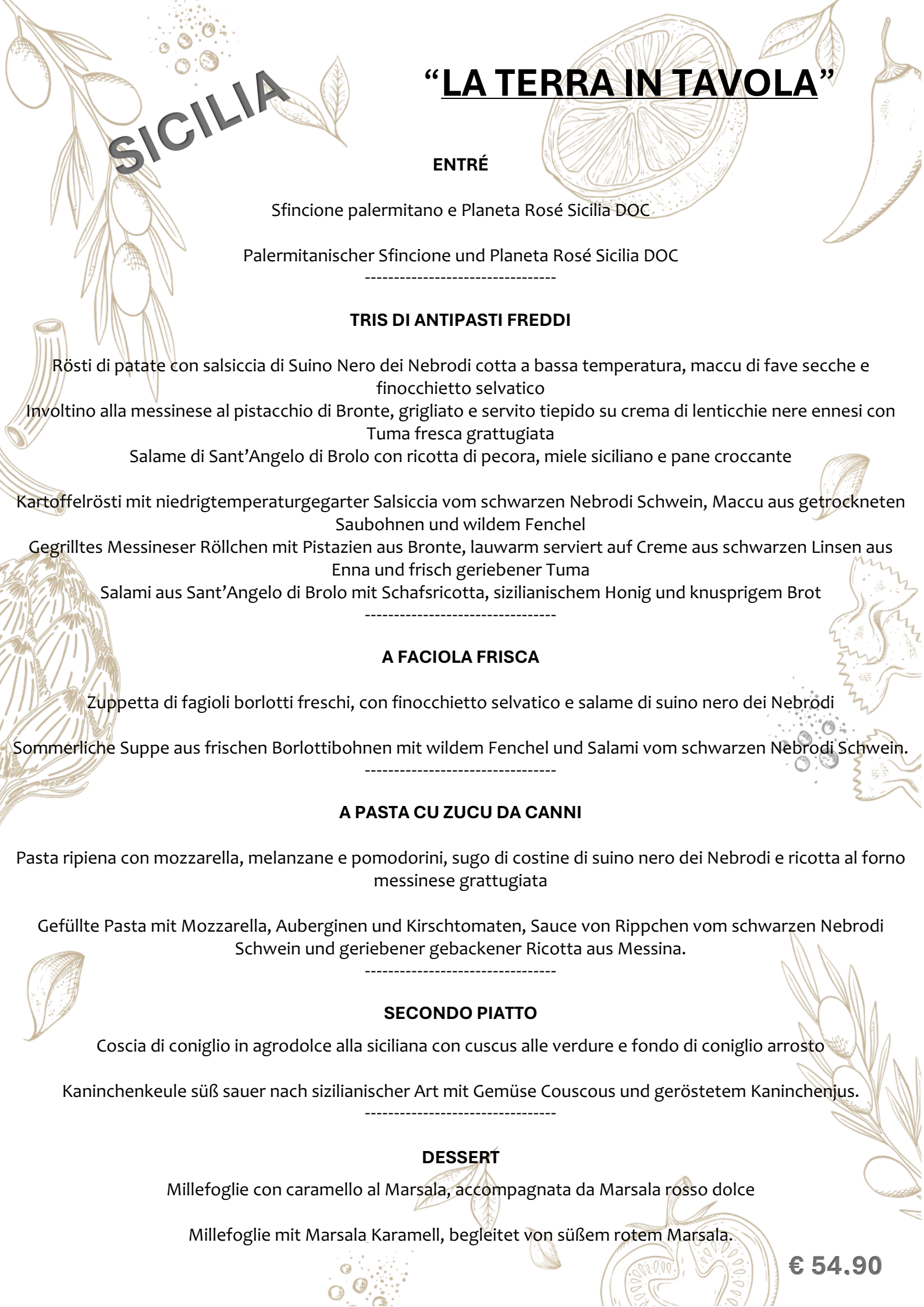




SICILIA

“LA TERRA IN TAVOLA”

ENTRÉ

Sfincione palermitano e Planeta Rosé Sicilia DOC

Palermitanischer Sfincione und Planeta Rosé Sicilia DOC

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Rösti di patate con salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura, maccu di fave secche e finocchietto selvatico

Involtino alla messinese al pistacchio di Bronte, grigliato e servito tiepido su crema di lenticchie nere ennesi con Tuma fresca grattugiata

Salame di Sant’Angelo di Brolo con ricotta di pecora, miele siciliano e pane croccante

Kartoffelrösti mit niedrigtemperaturgegarter Salsiccia vom schwarzen Nebrodi Schwein, Maccu aus getrockneten Saubohnen und wildem Fenchel

Gegrilltes Messineser Röllchen mit Pistazien aus Bronte, lauwarm serviert auf Creme aus schwarzen Linsen aus Enna und frisch geriebener Tuma

Salami aus Sant’Angelo di Brolo mit Schafsricotta, sizilianischem Honig und knusprigem Brot

A FACIOLA FRISCA

Zuppetta di fagioli borlotti freschi, con finocchietto selvatico e salame di suino nero dei Nebrodi

Sommerliche Suppe aus frischen Borlottibohnen mit wildem Fenchel und Salami vom schwarzen Nebrodi Schwein.

A PASTA CU ZUCU DA CANNI

Pasta ripiena con mozzarella, melanzane e pomodorini, sugo di costine di suino nero dei Nebrodi e ricotta al forno messinese grattugiata

Gefüllte Pasta mit Mozzarella, Auberginen und Kirschtomaten, Sauce von Rippchen vom schwarzen Nebrodi Schwein und geriebener gebackener Ricotta aus Messina.

SECONDO PIATTO

Coscia di coniglio in agrodolce alla siciliana con cuscus alle verdure e fondo di coniglio arrosto

Kaninchenkeule süß sauer nach sizilianischer Art mit Gemüse Couscous und geröstetem Kaninchenjus.

DESSERT

Millefoglie con caramello al Marsala, accompagnata da Marsala rosso dolce

Millefoglie mit Marsala Karamell, begleitet von süßem rotem Marsala.

€ 54.90

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.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Der **Maccu di fave** ist eines der ältesten Gerichte der sizilianischen Bauernküche. Schon in der einfachen ländlichen Tradition wurden getrocknete Saubohnen lange gekocht, bis eine cremige, nahrhafte Speise entstand. Das **schwarze Nebrodi Schwein** stammt aus den Berggebieten im Nordosten Siziliens und gehört zu den charaktervollen Produkten dieser Region. Sein Fleisch ist besonders geschätzt für seinen intensiven Geschmack und seine traditionelle Verbindung zur Hirten und Bauernkultur der Nebrodi.

Der **Involtino alla messinese** gehört zu den traditionellen Spezialitäten aus Messina. Fleisch, Brotbrösel, Käse und mediterrane Aromen bilden dabei eine Verbindung, die tief in der regionalen Tradition verwurzelt ist.

Dazu servieren wir eine Creme aus schwarzen Linsen der Hügel von Enna, einer alten sizilianischen Hülsenfruchtsorte mit kräftigem, erdigem Geschmack und frisch geriebene Tuma, ein junger und milder sizilianischer Käse.

Sant'Angelo di Brolo, ein kleiner Ort in den Nebrodi-Bergen in der Provinz Messina, ist für seine Wursttradition und für seine Salami bekannt, die bis heute die Erinnerung an die alte bäuerliche Herstellung bewahrt. Diese Kostprobe ist auch mit einer persönlichen Erinnerung verbunden. Sant'Angelo di Brolo war der Geburtsort meiner Mutter. Jedes Jahr zu Allerheiligen fuhr sie von Messina mit dem Zug dorthin, um ihre verstorbenen Angehörigen zu ehren. Auf dem Rückweg brachte sie den Salami der örtlichen Bauern mit nach Hause, einen einfachen und authentischen Geschmack, der für mich bis heute mit Familie, Erinnerung und dem wahren Sizilien verbunden ist.

A FACIOLA FRISCA

FrISChe Borlottibohnen gehören in Sizilien zur einfachen Sommerküche. Traditionell werden sie oft mit Pasta zubereitet, als nahrhaftes Familiengericht, das den Geschmack der warmen Jahreszeit und der ländlichen Küche bewahrt.

Für unsere Degustation interpretieren wir diese Tradition ohne Pasta und lassen die Borlottibohnen bewusst ganz. So bleiben ihre natürliche Süße und ihre feine Konsistenz erhalten.

Wilder Fenchel bringt den Duft der sizilianischen Landschaft, während kleine Würfel von Salami vom schwarzen Nebrodi Schwein dem Gericht eine würzige und charaktervolle Tiefe verleihen. So entsteht eine rustikale, aber elegante Zuppetta, die die Seele der sizilianischen Hausküche neu erzählt.

A PASTA CU ZUCU DA CANNI

Dieses Gericht ist meiner Mutter gewidmet und erinnert mich an die Aromen meiner Kindheit. Es verbindet zwei große Erinnerungen der sizilianischen Küche: den langsam gekochten Fleischsugo und die Parmigiana di melanzane.

Der Sugo entsteht aus den Knochen und Abschnitten vom schwarzen Nebrodi Schwein, die über viele Stunden gekocht werden und der Sauce Tiefe, Kraft und einen unverwechselbaren Duft geben. So entstand in vielen sizilianischen Familien der klassische „sucu di carni“, der Sonntagsduft der Kindheit.

Die gefüllte Pasta mit Mozzarella, Auberginen und Tomaten erinnert an die Parmigiana, eines der symbolträchtigsten Gerichte unserer Küche. Abgerundet wird sie mit geriebener Ricotta al forno aus Messina, die dem Gericht eine würzige, typisch sizilianische Note verleiht.

Für mich erzählt dieser Gang die Essenz Siziliens: Familie, Erinnerung, einfache Zutaten und ein Geschmack, der lange im Herzen bleibt.

SECONDO PIATTO

Das Agrodolce gehört zu den charakteristischen Geschmacksbildern der sizilianischen Küche. Die Verbindung von Essig und süßen Komponenten findet sich in vielen traditionellen Gerichten der Insel und erinnert an die lange Geschichte Siziliens als Treffpunkt verschiedener mediterraner Kulturen.

Auch Kaninchen hat in der sizilianischen Landküche eine alte Bedeutung: Es war ein Fleisch der einfachen, bäuerlichen Tradition und wurde häufig mit kräftigen, süß-säuerlichen Aromen zubereitet.

Der Couscous führt den Blick in den Westen Siziliens, besonders nach Trapani und San Vito Lo Capo. Dort wurde diese ursprünglich nordafrikanische Zubereitung Teil der lokalen Küche und steht bis heute für den kulturellen Austausch zwischen Sizilien und dem südlichen Mittelmeerraum.

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.