



MENÙ

Select your language





PIZZE SPECIALE

Stracciatella

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo, stracciatella di bufala

18 €

Pirata

mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto cotto, funghi porcini, scaglie di grana

16 €

Pistacchiosa

mozzarella di bufala D.O.P., pomodorino ciliegino, speck, crema di pistacchio, granella di pistacchio

16 €

Cibus

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., bresaola, stracciatella di bufala, rucola

16 €

Ai porcini

mozzarella di bufala D.O.P., pomodorino ciliegino, all'uscita prosciutto crudo, crema di funghi porcini, scaglie di grana

16 €

Mortadella e pistacchi

mozzarella fiordilatte, all'uscita mortadella, crema di pistacchio e granella di pistacchio

16 €

Poseidone (2)

polpa di pomodoro, olio, aglio, cozze, vongole e gamberetti

18 €

Pizzanino greco

polpa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, scaglie di grana

14 €

Pizzanino greco primavera

mozzarella fiordilatte, pomodoro ramato a fette, all'uscita prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana

15 €

Servizio 3€

(1) Tutto il nostro pescato è stato sottoposto a processo di abbattimento a -20 °C per 24 ore costanti, conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sez. VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(2) In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato a bordo

(3) In assenza di calamaro, può essere utilizzato il totano



Appetitanreger

Knuspriges Sizilien (für zwei Personen)

Focaccine mit Ricotta, Focaccine mit Panelle, Focaccine mit Croccché, Crostini, Croccché, Arancinette mit Butter, frische Kartoffeln.

12 €

Sizilianische Caponata in Aschenöl mit Mandelsplintern und Curryreis-Pilaw

10 €

Auberginenflan mit Büffelherz
auf Kirschtomatencoulis und gebackenen Ricottaflocken

9 €

Hausgemachtes Carpaccio vom geräucherten Rind auf Gemüsemisticanza
und Pecorinoflocken

10 €

Muschelsuppe mit Brotcroutons

12 €

Drei Meeresfrüchte-Arancine [2]

Arancina mit Schwertfisch und Auberginen, Arancina mit Rotbarbe und Fenchel, Arancina mit Garnelen, Zucchini und Pistoziern

10 €

Gebratener Tintenfisch in Kichererbsenmehl mit Zitronendressing und Minze [2,3]

15 €

Warmer Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

18 €

Marinierter Thunfisch mit karamellisierten Orangen Zwiebeln und gebratenen Garnelen
mit Ingwer und Zitrusfrüchten auf Kartoffelpüree mit Aschenöl [1,2]

15 €

Roher Fisch des Tages [1,2]

Lachstartar, Thunfischstartar, Tintenfischjulienne, Sciacca-Garnelentartar, gewürzt mit Öl, Salz, Zitrone und Pfeffer

18 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



PASTA

Frische Nudeln nach Norm mit Auberginencreme und gesalzener Ricotta

15 €

Frische Pasta Paccheri mit Spargelcreme,
Knuspriges Kopfkissen und sautierte Spargelspitzen

16 €

Frische Teigtaschen mit Zarten, Zucchini-creme,
Knusprige Kopfkissen und gesalzene Ricotta-Splitter

18 €

Frische, cremige Pasta mit Steinpilzen [2]

18 €

Spaghetti di Gragnano mit Seeigel

25 €

Frische Nudeln mit Tintenfisch, Garnelen, Muscheln,
Tomaten und Thunfisch-Bottarga [2,3]

20 €

Linguine mit echten Muscheln mit Limettenschale und Thunfischbottarga-Pulver [2,3]

18 €

Spaghetti di Gragnano, Tomaten, Thunfisch-Bottarga und Thunfisch-Tartare

18 €

Halbe Paccheri aus frischem Teig mit Pistazienpesto und knusprigen Zucchini,
Garnelentatar und Pistazienkörner [1,2]

20 €

Frische Teigtaschen mit Meerbarbenfilets, Kirschtomaten und gehacktem Wildfenchel [2]

20 €

Frische Pasta mit mediterranen Aromen mit Rotbarschfilets, Oliven,
Kapern, Kirschtomaten und Mandelsplitter [2]

20 €

Carnaroli-Reis mit Scampi- und Zitruscreme mit mariniertem Scampi [1,2]

20 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



HAUPTGERICHTE

Schweinefilet mit frisch getrüffeltem Cardoncelli-Pilzen und Kräuter-Kartoffelpüree

18 €

Rinderfilet in Nero d'Avola-Reduktion mit Rosmarin-Kartoffelrösti

22 €

Rindergeschnetzeltes auf wildem Rucola, Kirschtomaten und Ragusano D.O.P. Flocken

20 €

In Bier und seiner Reduktion marinierte Schweinshaxe mit Kräuter-Kartoffelspalten

20 €

Lammkoteletts in einer Haselnusskruste und
karamellisierten Zwiebeln mit Rosmarin-Kartoffel-Velouté

18 €

Orangenlackierte Entenbrust mit Birnen und Haselnüssen

18 €

Thunfisch-Tataki in einer Bronte-Pistazienkruste
mit Honig-Gemüse-Ratatouille und Sojadressing [1,2]

20 €

Gemischter Fisch vom Grill

(Tintenfisch, Bernsteinmakrelenfilet, Riesengarnelen und Kaisergranat) [1,2]

24 €

Gebratene Lachsscheibe mit Honig-Gemüse-Ratatouille

18 €

Gegrillte Bernsteinmakrele auf Zitronen-Kartoffel-Velouté mit Tomate und Basilikum-Brunoise [2]

20 €

Seebarschröllchen, Pistazien und Kapern auf Fenchelvelouté und süß-sauren Orangen

20 €

Tagessuppe mit Meeresfrüchten (Ombrine-Filet in Muschel-Guazzetto mit Kirschtomaten) [2]

20 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgeköhlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmar verwendet werden.



DESSERT

Cannolo mit Ricotta aus Piana degli Albanesi

4 €

Cassatella mit Ricotta

4 €

Panna cotta mit Zitrusfrüchten

5 €

Bronte-Pistazien-Semifreddo

6 €

Walnuss-Mandel-Semifreddo

6 €

Semifreddo mit Orange

6 €

Schokoladenkuchen mit warmem Herz

5 €

Tasse Kaffee-Tiramisu

6 €

Beeren-Käsekuchen

6 €

Zitronensorbet des Hauses

6 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



KLASSISCHE PIZZAS

Biancaneve
mozzarella fiordilatte

6,5 €

Margherita
Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Basilikum

8 €

Napoli
Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Sardellen, Oregano, Oliven

9 €

Sfincione palermitano
Tomatenfruchtfleisch, Semmelbrösel, Zwiebel und frische Caciocavallo-Käsewürfel

9 €

Romana
Tomatenpüree, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken

10 €

Vegetariana
Tomatenfruchtfleisch, Champignons, Kirschtomaten, Radicchio, Auberginen

10 €

Rianata
Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Sardellen, Zwiebel, Caciocavallo-Käse, Paniermehl

10 €

Quattro gusti
Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Artischocken, gekochter Schinken

11 €

Capricciosa
Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Frankfurter Würstchen, schwarze Oliven

11 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



KLASSISCHE PIZZAS

Parmigiana

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gebratene Auberginen, Parmesanspäne

10 €

Quattro formaggi

Mozzarella fiordilatte, Emmentaler, Gorgonzola, Grana-Flocken

11 €

Diavola

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Zwiebel, pikante Salami

10 €

Campagnola

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Zwiebel, Wurst, Pilze

11 €

Bresaola

Mozzarella fiordilatte, Bresaola, Rucola, Zitronenspalten, Salz, Pfeffer

13 €

San Daniele

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto, Rucola, Grana-Flocken

13 €

Tirolese

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, geräucherter Scamorza-Käse, Champignons, Speck

14 €

Schiacciata

Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken, Champignons, Sardellen, geschnittene Tomaten, Parmesanflocken

12 €

Chicken

Mozzarella fiordilatte, gebratene Hähnchenstreifen, Barbecue-Sauce

11 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgeköhlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



SPEZIAL PIZZAS

Calzone classico

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken

11 €

Calzone capriccioso

Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte, Frankfurter Würstchen, würzige Salami, Gorgonzola

13 €

Bufalina

Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten, Parmesanflocken, Basilikum

13 €

Mielosa

Büffelmozzarella D.O.P., gekochter Schinken, Grana-Flocken, Honig

13 €

Brie e noci

Büffelmozzarella D.O.P., Brie-Käse, Walnüsse, Speck

15 €

Principe

Büffelmozzarella D.O.P., Kartoffelscheiben, Julienne-Speck, Zwiebel, Rosmarin, Salz und Pfeffer

13 €

Vesuvio

Büffelmozzarella D.O.P., Friarielli, Wurst und Kirschtomaten

14 €

Sfiziosa

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken, pikante Salami, Gorgonzola-Käse

14 €

Saporita

Tomatenfruchtfleisch, Büffelmozzarella D.O.P., Champignons, Speck, Grana-Flocken

14 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgeköhlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



SPEZIAL PIZZAS

Stracciatella

Tomatenfruchtfleisch, Büffelmozzarella D.O.P., Rohschinken, Stracciatella di bufala

18 €

Pirata

Büffelmozzarella D.O.P., gekochter Schinken, Steinpilze, Parmesanflocken

16 €

Pistacchiosa

Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten, Speck, Pistaziencreme, Pistaziengranulat

16 €

Cibus

Tomatenfruchtfleisch, Büffelmozzarella D.O.P., Bresaola, Stracciatella di bufala, Rucola

16 €

Ai porcini

Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten, Prosciutto, Steinpilzcreme, Grana-Flocken

16 €

Mortadella e pistacchi

Mozzarella fiordilatte, am Ausgang Mortadella, Pistaziencreme und Pistaziengranulat

16 €

Poseidone ⁽²⁾

Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Muscheln, Venusmuscheln und Garnelen

18 €

Pizzanino greco

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken, Auberginen, Parmesanspäne

14 €

Pizzanino greco primavera

Mozzarella fiordilatte, geschnittene Kupfertomaten, dazu Prosciutto, Rucola und Grana-Flocken

15 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



GOURMET PIZZAS

Delizia del pizzaiolo

Büffelmozzarella, gegrillte Zucchini, frische Cardoncelli-Pilze, Kirschtomaten, frisches Basilikum-Pesto und Specknester

16 €

Delicata

Tomatenfruchtfleisch, Büffelmozzarella D.O.P., Pilze, Speck, Grana-Flocken, Pistaziengranulat

16 €

Calzone delizioso

Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella fiordilatte, gekochter Schinken, Käsefondue, Schinken und Pistaziengranulat

16 €

Passion

Büffelmozzarella D.O.P., Tomatenkaskade, Rohschinken, Parmesanflocken

16 €

Del pizzaiolo

Panpizzaboden, marinierte Krabben, marinierter Lachs, Rucola, Zitronenscheiben, Kirschtomaten

18 €

Pizza quadrangolo Norma

Pizza Quadrangolo mit Ricotta-Käse-Füllung am Rand, Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte, Auberginen, pikante Salami

16 €

Pizza quadrangolo Bruschetta

Pizza quadrangolo mit einem Rand gefüllt mit Büffelmozzarella D.O.P., außen Rucola, Prosciutto Rohschinken und Tomatenbruschetta

16 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmare verwendet werden.



GETRÄNKE UND DIGESTIFS

Stilles Wasser mit Kohlensäure 1L

2 €

Coca Cola – Sprite – Fanta 33cl – Tonic Water – Lemon Tonic 1cl

3 €

Polara Chinotto – Cedrata – Aranciata 33cl

3,5 €

Red Bull 33cl

4 €

Sanbitter – Bitter Campari – Crodino

3 €

Aperol Soda – Campari Soda

3 €

Blondes Bier vom Fass 20cl

3,5 €

Blondes Bier vom Fass 40cl

5 €

Rotes Schankbier 20cl

4 €

Rotes Schankbier 40cl

6 €

Amaro – Limoncello – Weißer Grappa

6 €

Whisky – Rum – Grappa barricata

3 €

Glas Weiß-/Rotwein – Glas Prosecco

6 €

Kaffee

1,5 €

Dienstleistung 3€

(1) Unser gesamter Fisch wurde gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. CE 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3, bei -20 für 24 Stunden tiefgekühlt.

(2) Ist kein frisches Erzeugnis vorhanden, wird das an Bord befindliche gefrorene Erzeugnis verwendet.

(3) In Ermangelung von Kalmaren können Kalmarer verwendet werden.