

# Menu' degustazione

## ---Taste of Sicily---

*Minimo 2 persone / Minimum 2 people / Mindestens 2 Personen*

*Entree di benvenuto / Entree Welcome / Begrüßung*

### *Antipasto / starters / Vorspeisen*

*Arancino al nero di seppia in crosta di pane nero, ripieno di ragout di salsiccia,  
su vellutata di erbette selvatiche e julienne di calamaro (A,G,C,P)*

*Kumquat with cuttlefish crusted black bread, stuffed with sausage ragout,  
cream of wild herbs and julienne of squid (A,G,C,P)*

*Black „Arancino“ (typische sizilianische Vorspeise) gefüllt mit Ragout von  
der roten wurts, serviert mit frischer Wildkräutersauce, gedünsteten  
Tintenfischstreifen und irischen Bioalgen (A,G,C,P)*

### *Primo / pasta dishes / Nudelgerichte*

*Spaghetto quadrato (di pasta fresca) al cotto e crudo di gambero rosso .  
bottarga di Muggine su macco di fave (A,B,C)*

*Home made spaghetti in cooked and raw red prawns  
in a bed of broad bean cream (A,B,C)*

*Frische, hausgemachte Spaghetti, mit gekochten und rohen, roten Garnelen,  
auf einem Puffbohnenahnebett. (A,B,C)*

### *Secondo / Main courses / Hauptgänge*

*Branzino in polvere di capperi  
su Hummus di cece nero della Murgia e verdure saltate (A,M)*

*Sea bass with caper  
on hummus of black chickpea and vegetable (A,M)*

*Seebarsch mit Kapern  
Auf Hummus von schwarzem Kichererbse und Gemüse (A, M)*

### *Dessert*

*Parfait di mandorle / Almond parfait (G,H,C)*

€ 45.00

