

Vorspeisen

Mito-Aufschnittplatte (pro Person)	€20,00
<i>Auswahl an Käse, Aufschnitt, getrocknete Tomaten, Oliven und Pilze, frittierte Speisen*</i>	
Große Fischplatte	€35,00
<i>Oktopus, Garnelen, Schwertfisch* geräuchert, Thunfisch geräuchert, Lachs geräuchert, Thunfisch süß-sauer, pepata di Miesmuscheln, marinierte Sardellen, frittierte Speisen*</i>	
Vegetarische Vorspeise	€25,00
<i>Brokkoli, grüne Bohnen und Spinat gekocht, piacentino, Käse aus der Region, frische Ricotta, gegrilltes Gemüse, Mozzarella aus Büffelmilch, caponata</i>	
Gemischte frittierte Vorspeisen	€8,00
<i>Panelle, cazzilli, Zucchini Blüten, arancinette, Pommes frites* (je nach Verfügbarkeit; falls ein Produkt fehlt, wird ein anderes verdoppelt)</i>	

Hülsenfrüchte

Bohnensuppe mit Schweinswurst und wildem Fenchel	€10,00
Linsensuppe mit wildem Fenchel und Wurst	€10,00
Kichererbsensuppe mit wildem Fenchel	€10,00

Erste Gänge (Meer)

Penne mit Pistazie, Garnelen und Sahne	€12,00
Spaghetti mit Venusmuscheln	€18,00
Spaghetti mit Miesmuscheln	€12,00
Spaghetti Carbonara mit Schwertfisch	€18,00
Spaghetti mit Aubergine und Schwertfisch	€15,00
Spaghetti nach Meeresart (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfische)*	€18,00
Spaghetti mit Tintenfischfarbe	€18,00
Die Aromen des Neptun (Neuheit) Rotkohlcreme, Miesmuscheln, Brandy	€16,00

Risotto

Risotto mit vier Käsesorten Mozzarella, Grana Padano, Bergader, piacentino	€15,00
Risotto mit Piacentinu Ennese	€15,00
Risotto mit Radicchio und Wurst	€15,00
Risotto mit Spargel	€15,00
Risotto nach Meeresart	€20,00
Risotto mit Steinpilzen	€20,00

Erste Gänge (Land)

Alle ersten Gänge werden mit frischer Pasta zubereitet; die Spaghetti sind hausgemacht.

Busiate nach Pantese-Art	€10
<i>Kirschtomate, Sardellen, Oliven, Kapern, Pinienkerne, Mandeln, Rosinen, Semmelbrösel</i>	
Spaghetti Trinacria Paprika, Sardellen, Tomate, Oliven	€10
Spaghetti cacio e pepe Pecorino romano, schwarzer Pfeffer	€12

Casarecce Don Peppino <i>Ricotta-Mousse und Tomate mit wildem Fenchel</i>	€10
Gnocchi nach Sorrentina-Art <i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch</i>	€12
Gnocchi nach Sorrentina-Art überbacken	€15
Pasta alla Gricia <i>Pecorino romano, guanciale, schwarzer Pfeffer</i>	€14
Pasta incaciata all'ennese	€13
<i>Unsere Interpretation und Spezialität: Sardellen, Brokkoli, wilder Fenchel, Rosinen, Pinienkerne, piacentino, Tomate, Semmelbrösel</i>	
Tagliatelle mit Steinpilzen <i>Steinpilze, Wurst, Trüffel, Sahne</i>	€15
Panzerotti mit Steinpilzen <i>Steinpilze, Trüffelcreme, Sahne</i>	€15
Spaghetti carbonara <i>Guanciale, pecorino romano, Ei, schwarzer Pfeffer</i>	€14
Busiate mit Ragù vom cinghiale	€15
Busiate mit Ragù vom Kalb	€12
Gnocchi alla Parmigiana (Neuheit)	€15
<i>Tomate, Auberginen, Mozzarella und Grana Padano gerieben</i>	
Filatteddi delle Due Sicilie (Neuheit)	€15
<i>Kirschtomate, Kapern, Sardellen, Mozzarella aus Büffelmilch, Basilikum</i>	

Hauptgerichte (Meer)

Tintenfisch* und Riesengarnelen* vom Grill	€15
Frittierte Garnelen und Tintenfisch*	€15
Miesmuscheln auf Marinara-Art	€12
Wolfsbarsch vom Grill	€15
Schwertfisch* vom Grill	€15
Gemischter Fischgrill	€25
<i>Tintenfisch*, Riesengarnelen*, Schwertfisch*, Wolfsbarsch</i>	

Hauptgerichte (Land)

Gegrilltes Steak	€10
Mailänder Schnitzel <i>In geklärter Butter frittiert</i>	€15
Schweinswurst	€8
Lammkoteletts vom Grill	€25
Mito-Filet <i>Pilze, Artischocken, süß-saure Zwiebeln, Piacentino</i>	€20
Kalbs-Tagliata <i>Rucola, Balsamico-Essig, gehobelte Grana</i>	€20
Gemischter Fleischgrill <i>Wurst, Kalb, Schwein, Huhn, arrostitini vom Lamm, Lamm</i>	€25
Gegrilltes Filet	€18
Filetto mit Steinpilzen	€20
Filetto auf Piacentino-Fonduta	€25
Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln	€18
Gegrilltes Fiorentina-Steak	€45 x Kg

Beilagen

Grüner Salat	€4
---------------------	----

gemischter Salat <i>Kopfsalat, Tomate für Salat, Rucola</i>	€4
Pommes frites*	€4
Ofenkartoffeln	€4
Großer Salat <i>Kopfsalat, Tomate, Radicchio, Rucola, Mozzarella, Thunfisch, Ei</i>	€8

Obst

Frisches Obst der Saison	€5
Ananas	€5

Bei Tischen mit mehr als 6 Personen wird eine verkürzte Speisekarte angeboten. Bei Wahl der vollständigen Karte können höchstens halb so viele verschiedene Gerichte wie Gäste bestellt werden.

Beispiel: An einem Tisch mit 8 Personen können höchstens 4 verschiedene erste Gänge bestellt werden.

Menü aus Enna / Sizilien (Spezialitäten)

Typische Vorspeisen

Mito-Aufschnittplatte (pro Person) <i>Auswahl an Käse, Aufschnitt, getrocknete Tomaten, Oliven und Pilze, frittierte Speisen*</i>	€20
Tagliere vegetariano (pro Person) <i>gegrilltes und gekochtes Gemüse, Käse aus der Region, Ricotta, caponata, Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten</i>	€25

Typische erste Gänge

Pasta incaciata all'ennese <i>Alici, Brokkoli, wilder Fenchel, Rosinen, Pinienkerne, piacentino, Tomate, Semmelbrösel</i>	€13
Busiate nach Pantesa-Art <i>Pachino-Kirschtomaten, Sardellen, Oliven, Kapern, Pinienkerne, Mandeln, Rosinen, Semmelbrösel, Pistazie</i>	€10
Spaghetti Trinacria <i>Sardellen, Paprika, Oliven, Tomatensauce</i>	€10
Casarecce ai sapori nostrani <i>Zucchini, Auberginen, Pachino-Kirschtomaten, Paprika, gesalzene Ricotta</i>	€15
Casarecce Don Peppino <i>Tomatensauce, wilder Fenchel, Ricotta</i>	€10
Cacio e pepe, Variante aus Enna <i>Piacentinu Ennese, schwarzer Pfeffer</i>	€15
Spaghetti mit Aubergine und Schwertfisch <i>Auberginen, Tomate, Schwertfisch, wilder Fenchel</i>	€15
Il Dono di Kore (Neuheit) <i>Beim Showkochen Kore Sicilia vorgestellt. Casarecce, wilder Fenchel, fava larga secca aus Leonforte, Schafskäse primo Salz, geröstete Mandeln, SchafsRicotta. GEO-FOOD-Produkte aus der Region Enna.</i>	€15

Typische Hauptgerichte

Mito-Filet <i>Pilze, Artischocken, Zwiebeln in süß-sauer, piacentino</i>	€20
Filetto auf Piacentino-Fonduta <i>Fonduta aus piacentino ennese</i>	€25
Lammkoteletts vom Grill	€25
Kalbs-Tagliata aus Enna <i>Rucola, Balsamico-Essig, gehobelte Piacentinu Ennese</i>	€22

Typische Desserts

Sizilianischer Cannolo mit Ricotta	€4
Dekonstruierter sizilianischer Cannolo	€5
Ricotta-Raviolo	€2,5

Pizzakarte

(DIE PIZZA WIRD NUR ABENDS SERVIERT)

Klassische Pizzen

Margherita <i>Tomate, Mozzarella, Öl, Oregano</i>	€6
Biancaneve <i>Mozzarella, Öl, Oregano</i>	€6
Cappuccetto Rosso <i>Tomate, Öl, Oregano</i>	€5
Bufala <i>Tomate, Mozzarella aus Büffelmilch, Öl, Oregano</i>	€8
Diavola <i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Öl, Oregano</i>	€7
Romana <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Öl, Oregano</i>	€7
Capricciosa <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Erbsen*, frische Pilze, Ei, Öl, Oregano</i>	€8
4 Gusti <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Erbsen*, frische Pilze, Artischocken, Öl, Oregano</i>	€8
4 Käse <i>Tomate, Mozzarella, Edamer, Bergader, Grana, Öl, Oregano</i>	€8
Norma <i>Tomate, Mozzarella, Auberginen, gesalzene Ricotta, Öl, Oregano</i>	€8
Rustica <i>Tomate, Oliven, Kapern, Sardellen, pecorino, Öl, Oregano</i>	€7
Calabrese <i>Tomate, Mozzarella, 'nduja, Öl, Oregano</i>	€8
Burrata <i>Tomate, burrata, Rucola, gehobelte Grana, speck, Öl, Oregano</i>	€9
Bacon <i>Tomate, Mozzarella, tuma, bacon, Zwiebel, Öl, Oregano</i>	€8
Patatosa <i>Tomate, Mozzarella, Pommes frites*, Öl, Oregano</i>	€8
Piacentina <i>Tomate, Mozzarella, piacentino, Oliven, Öl, Oregano</i>	€8
Napoletana <i>Tomate, Mozzarella, Sardellen, Öl, Oregano</i>	€7
Vegetariana <i>Tomate, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Spinat, Zucchini, Öl, Oregano</i>	€8
Calzone <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Öl, Oregano</i>	€8

Tortillas

Tradizionale <i>Salz, Öl, Pfeffer</i>	€4
Del Pastore <i>Tuma, Sardellen, Oliven, Öl</i>	€7
Al Bergader <i>Bergader, Kirschtomate, Rucola</i>	€7
Pino's <i>Mozzarella aus Büffelmilch, condimento bruschetta (Tomate, Zwiebel, Petersilie)</i>	€8

Mythische Pizzen

Afrodite <i>Tomate, Mozzarella, Edamer, scharfe Salami, Artischocken, Öl, Oregano</i>	€8
Apollo <i>Tomate, Mozzarella, Bresaola, gehobelte Grana, Rucola, Öl, Oregano</i>	€10
Artemide <i>Tomate, Mozzarella, gehobelte Grana, speck, Öl, Oregano</i>	€9
Athena <i>Tomate, Mozzarella, gehobelte Grana, Auberginen, Öl, Oregano</i>	€8

Cerere <i>Tomate, Mozzarella aus Büffelmilch, gehobelte Grana, Kirschtomate, Öl, Oregano</i>	€9
Demetra <i>Tomate, Mozzarella, gehobelte Grana, Rucola, Öl, Oregano</i>	€8
Diana <i>Tomate, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, Öl, Oregano</i>	€8
Dioniso <i>Tomate, Mozzarella, Kochschinken, tuma, Öl, Oregano</i>	€8
Etna <i>Pesto aus Pistazien, Mozzarella aus Büffelmilch, Pistazie, mortadella</i>	€10
Giunone <i>Tomate, Garnelen*, Miesmuscheln, Tintenfisch*, Knoblauch, Petersilie</i>	€15
Helios <i>Tomate, Mozzarella, scamorza, bacon, Oliven, Öl, Oregano</i>	€9
Hermes <i>Mozzarella aus Büffelmilch roh, speck, condimento bruschetta (Tomate, Zwiebel, Petersilie, Öl)</i>	€10
Marte <i>Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Öl, Oregano</i>	€9
Mercurio <i>Tomate, Mozzarella, Edamer, luftgetrockneter Schinken, Öl, Oregano</i>	€9
Minerva <i>Tomate, Mozzarella, frische Pilze, Ei, Öl, Oregano</i>	€8
Odino <i>Tomate, Mozzarella, würstel, Pommes frites*, Öl, Oregano</i>	€9
Pan <i>Tomate, Mozzarella, frische Pilze, scharfe Salami, Öl, Oregano</i>	€8
Poseidone <i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Öl, Oregano</i>	€8

Giropizza

Giropizza classico (min. 6 persone) <i>Enthält: Pommes frites*, giropizza*, Getränke**, Gedeck. Kinder unter 5 Jahren nehmen nicht am Giropizza teil und zahlennur, was sie verzehren.</i>	€15
Giropizza del Mito <i>Enthält: Mito-Aufschnittplatte (Aufschnitt und Käse aus der Region, Ricotta, caponata, frittatina, fritturine, mozzarelline, Oliven, getrocknete Tomaten, funghetti), giropizza, Getränke**, Gedeck.</i>	€22
Giropizza classico - Getränke libere	€18

* Es werden so viele Pizzen wie Gäste serviert, plus eine weitere Runde; Extras werden berechnet.

** Die kostenlosen Biere entsprechen der Hälfte der Teilnehmerzahl.

Wein ist nicht inbegriffen und wird bei Bestellung extra berechnet.

Mit dem Ende des Giropizza-Service werden keine Pizzen und Getränke mehr serviert.

Spezialpizzen

La Schiacciata <i>Tomate in Scheiben, Kochschinken, tuma, Edamer, Sardellen, Oliven, Öl, Oregano</i>	€16
Kore <i>Tomate, Mozzarella aus Büffelmilch, Wurst, piacentino, getrocknete Tomaten, Grana im Ofen, Öl, Oregano</i>	€10
Athena <i>Tomate, Mozzarella, gehobelte Grana, Auberginen, Öl, Oregano</i>	€8
Circe <i>Tomate, Mozzarella, scamorza geräuchert, Rucola, Spanferkel, Zwiebel süß-sauer, Öl, Oregano</i>	€10
Mito <i>Tomate, Mozzarella, Wurst, friarielli, Öl, Oregano</i>	€9
Novis Dea <i>Mozzarella, piacentino, Pistazie, Honig</i>	€10
Pizza Ennese DOP <i>Mozzarella, piacentino ennese, Wurst, getrocknete Tomate, Öl, Oregano</i>	€10
Plutone <i>Mozzarella, Kürbiscreme, Bergader, speck, Walnüsse, Öl, Oregano</i>	€12
Chloris <i>Zucchini-creme, Mozzarella, Wurst, getrocknete Tomate, piacentino, Zucchini-Chips, Pinienkerne, Öl, Oregano</i>	€14

Süße Pizzen

Pizza Nutella <i>Nutella (Haselnüsse, Milch, Butter), Pistazie, Puderzucker</i>	€10
Cianfrusaglie	€10

Getränke

Mineralwasser 1 L	€2	Cappuccino	€3
Coca-Cola 1 L	€4	Kräuterlikör / Grappa / Limoncello	€3
Glas Rotwein / Weißwein	€5	Liter Rotwein / Weißwein	€14
Dosen 33 cl	€3	Halber Liter Rotwein / Weißwein	€7
Kaffee	€1,5	Glas Prosecco	€7

Biere

Fassbier 20 cl Moretti Baffo d'Oro <i>Moretti Baffo d'Oro</i>	€3
Fassbier 40 cl	€5
Flaschenbier 66 cl	€4
Craft-Bier 75 cl	€15

Extras

Standard-Extras	€1	Lachs	€3
Aufschnitt	€2	Garnelen	€3
Mozzarella aus Büffelmilch und burrata im Rad	€3	Supplemento pizza spianata	€2
Bresaola und luftgetrockneter Schinken	€1,5	Supplemento pizza Glutenfrei	€2
Tuma - Gorgonzola - gehobelte Grana	€2	Gedeck	€2
Steinpilze	€3		

Desserts

Cannolo mit Ricotta	€4	Waffel mit Eis oder Nutella	€5
Dekonstruierter sizilianischer Cannolo	€5	Eisbecher	€5
Ricotta-Raviolo frittiert	€2,50	Tiramisu des Küchenchefs	€6
Warme Schokoladendesserts	€5	Panna cotta mit Pistazie	€5
Verschiedene Trüffel	€5	Panna cotta mit Vanille	€5
Trüffeleis mit Kaffee	€6	Cannolicchio	€2

Allergenliste



* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein.

Rotweine

Cantine Firriato - Paceco (TP)

Altavilla Della Corte (Cabernet Sauvignon)

Cantine Tasca d'Almerita - Palermo

Lamurù (Nero d'Avola)

Regaleali Frappato

Regaleali Guarnaccio

Cantine Duca di Salaparuta - Marsala (TP)

Passo delle Mule (Nero d'Avola)

Colomba Platino (Nero d'Avola)

Cantine Paolini - Marsala (TP)

Ietta Focu

72 Filara (Frappato - Syrah)

Cantine Lombardo - San Cataldo (CL)

Nero d'Altura (Nero d'Avola)

Unanime (Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon - Syrah)

Cantine Planeta - Menfi / Noto / Vittoria

La Segreta

Cantine Bagliesi - Ravanusa / Naro (AG)

Calos Syrah

Cantine - Gebiet Sizilien

€25 Etna Rosso DOC - Cantine Barbagallo €30

Feudo Arancio - Syrah €15

€25 Passivento (Nero d'Avola) - Barone di Montalto, Santa Ninfa (TP) €25

€25 Merlot - Cantine Settesoli €20

€25 Merlot - Cantine Cusumano €20

Tinchitè Rosé - Feudo Arancio €20

€25 Manene Cerasuolo di Vittoria - Cantine Paolo Cali €25

€20 Ridente Orlando Syrah - Cantine Principe di Corleone €25

Cabernet Sauvignon - Cantine Fazio €20

€25 Etna Rosso DOC - Cantine Nicosia €25

€20

€35

€20

€20

€20

Maior Blend (Cabernet Sauvignon - Merlot - Nero d'Avola)	€35
Kammut (Nero d'Avola)	€20
Nero Saraceno (Nero d'Avola, im Barrique ausgebaut)	€30

Weißweine

Cantine - Gebiet Sizilien

Tinchitè Grillo - Cantine Feudo Arancio (frizzante)	€20
Sciauru - Cantine Paoline (frizzante)	€20
Cataratto - Cantine Bagliesi Bio	€25
Grillo d'Altura - Cantine Lombardo	€25
Bianco d'Altura Cataratto - Cantine Lombardo	€25
Unanime Bianco	€20
Colomba Platino - Duca di Salaparuta	€20
Chardonnay - Cantine Rapitalà	€20
Unanime Bianco - Cantine Lombardo	€20
Sofi - Cantine Bagliesi Ravanusa-Naro (frizzante)	€20
Cucunci - Cantine Barone di Montalto (frizzante)	€25
Prosecco	€15
Tinchitè Rosato - Cantina Feudo Arancio	€20
Aisha Cataratto - Cantina Musita	€20
Etna Bianco DOC - Cantine Enkelados	€20