

Il nostro benvenuto...

Our welcome ...

Cocktails

Spritz € 6,00



Gin Tonic € 6,00



Cuba Libre € 6,00



Negroni € 6,00



Aperitivi

Martini Bianco/Rosso € 5,00

Campari Soda € 4,00

Crodino € 4,00

Bitter € 4,50

Castelmola e la Taverna dell'Etna

Balcone naturale sopra Taormina, Castelmola è la vertigine della visione: entrano nel suo campo visivo, in un tripudio di fichi d'India, il maestoso Etna con i paesi aggrappati alle sue pendici, la costa ionica, il golfo di Giardini-Naxos, il Capo di S. Alessio, lo stretto di Messina e le coste calabre.

Le origini di Castelmola risalgono al periodo pre-ellenico.

La denominazione trae ispirazione dalla conformazione del grande masso su cui sorge che ricorda appunto una "mola". Mylai era il nome del primo insediamento, risalente all'Età del ferro ad opera dei Siculi.

L'aspetto del paese, la struttura urbanistica medievale si è mantenuta completamente inalterata fino al 1928, anno in cui, per creare l'accesso fino al centro urbano, venne del tutto modificata l'affascinante entrata del borgo. Una scalinata quasi intagliata nella roccia conduceva ai piedi del Castello, fino alla porta vera e propria di entrata nel centro.

Nel tempo, malgrado le modifiche apportate al suo aspetto, questo paese riesce a conservare racchiuso nei suoi vicoli la magia, il fascino immutato dell'antico che mescolandosi al nuovo, trasmette l'impressione che qui il tempo si sia fermato.

E in questo scenario, nel '96, la famiglia Finocchito, prende in gestione questo locale trasformandolo, con molto lavoro, in quello che oggi è sicuramente tra i migliori ristoranti del comprensorio: La Taverna dell'Etna.

La rinomata cucina dello chef Antonio spazia dal pesce del nostro mare alle delizie delle campagne circostanti trasformando il tutto in piatti che vi faranno ingolosire e apprezzare la nostra meravigliosa terra. E non dimenticate di assaggiare, prima di andare via, il dolcissimo Vino alla Mandorla tipico di Castelmola.

Natural balcony over Taormina, Castelmola is the dizziness of vision: enter his field of vision, in a blaze of prickly pears, the majestic Etna with countries clinging to its slopes, the Ionian coast, the Gulf of Giardini Naxos, the Head of St. Alexis, the Strait of Messina and the Calabrian coast.

The origins of Castelmola date back to the pre-Hellenic period.

The name is inspired by the shape of the large boulder on which is reminiscent of a "wheel". Mylai was the name of the first settlement, dating back to the Iron Age by the Sicilians.

The appearance of the country, the medieval urban structure was maintained completely unchanged until 1928, when, to create access to the city center, was completely modified the charming entrance to the village.

A staircase carved into the rock led almost at the foot of the castle, until the actual door of entry in the center.

Over time, despite the changes to its appearance, this country can enclosed in its narrow streets to keep the magic, the infinite charm of the ancient that mingled with the new conveys the impression that time has stopped here.

And in this scenario, in '96, the family Finocchito, management takes into transforming this place, with a lot of work, in what is now definitely among the best restaurants in the area: La Taverna Etna.

The renowned cuisine of chef Antonio ranging from fish of the sea to delights of the surrounding countryside transforming it into dishes that will make you enticed and appreciate our wonderful land. And do not forget to taste, before you go, the sweet Almond Wine typical Castelmola.

La degustazione di Antipasti

Tasting Appetizers

Il nostro Antipasto Degustazione è composto da sette assaggi che cambiamo periodicamente seguendo il ritmo delle stagioni e della disponibilità dei prodotti che sono sempre accompagnati da eccellenze siciliane come l'olio Extravergine d'Olive D.O.P. Valle del Belice (TP).

Per questo Vi spiegheremo di volta in volta cosa andrete a degustare.

Questo piatto viene servito per un minimo di 2 persone

Our Appetizer Tasting consists of seven samples that change periodically following the rhythm of the seasons and the availability of the ECJ products are always accompanied by Sicilian specialties such as the oil Extra Virgin Olive D.O.P. Valle del Belice (TP). We will explain why from time to time what you are going to taste.

This dish is served for a minimum of 2 people

€ 15,00 pax



Coperto € 2,00



Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea

Il Rosmarino (rosamarina)

Il rosmarino è un arbusto che si raccoglie nelle nostre colline dal profumo intenso.
Rosemary is a shrub gathering in our hills with intense scent.

Antipasti

appetizers

I Crudi € 15,00

I nostri Crudi cambiano in base alle stagioni ed a ciò che offre il nostro mare. Tuttavia alcuni prodotti sono quasi sempre disponibili.

Our Raw change according to the seasons and what it offers our sea. However, some products are almost always available as the Tuna and Shrimp
Unsere Raw Wechsel nach den Jahreszeiten und was es bietet unser Meer.
Allerdings sind einige Produkte fast immer als der Thunfisch und Garnelen verfügbar
Доступность наших продуктов зависит от сезона и от местного изготовления.
Но некоторые продукты почти всегда доступны.



€ 12,00 Antipasto Misto dello Chef



Mixed appetizer of the Chef
Gemischte Vorspeise der Chef
Entrée mixte du chef
Ассорти домашних закусок

Tris di Affumicati € 12,00

Pesce Spada, Tonno, Salmone

Trio of smoked: Swordfish, Tuna, Salmon
Trio von geräuchertem: Schwertfisch, Thunfisch, Lachs
Trio de fumé: espadon, thon, saumon
Трис Копчёной Рыбы: Рыба-Меч, Тунец, Лосос



€ 10,00 Insalata Mediterranea

Polpo, seppia, finocchio, carote, pomodorino Pachino, peperoni, rucola, aceto bianco

Mediterranean Salad with Octopus, cuttlefish, fennel, carrots, tomatoes Pachino, peppers, arugula, white vinegar
Mittelmeer-Salat mit Tintenfisch, Tintenfisch, Fenchel, Karotten, Tomaten Pachino, Paprika, Rucola, Weißweinessig
Средиземноморский Салат с Осьминогом, сепиями, фенхелем, морковью, помидорами «Пакино», перцами, индау посевным, белым уксусом



Coperto € 2,00

** Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт*

Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea

L'Origano (u rienu)

L'origano da sempre è stata considerata una pianta che dà sollievo, conforto e salute
Oregano has always been considered a plant that gives relief, comfort and health



Primi

first courses

Spaghetti del Golfo € 13,00

Spaghetti of the gulf
Spaghetti Golf
Golfe spaghetti
Спагетти Залива



€ 13,00

Gnocchi con Pesto di Pistaccio e Gambero rosso di Mazara

Gnocchi with Pistaccio Pesto and Mazara Red Shrimp
Gnocchi mit Pesto Pistaccio Mazara und rote Garnelen
Gnocchi avec Pesto Pistaccio Mazara et crevettes rouges
Ньокки с песто Pistaccio Мацар и красная креветка



Fusilli al ferretto con Alici e Finocchietto Selvatico Locale

Fusilli to the ferret with Alici and Local Wild Fennel
Fusilli mit Bügel und Anchovis Lokale wildem Fenchel
Fusilli avec et Anchois underwire Sauvage locale Fenouil
Фусилли с косточками и анчоусами Местный Дикий фенхель

€ 11,00



Coperto € 2,00

** Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт*

Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea



Primi

first courses

€ 12,00 *Fusilli al ferretto con Crema di Zucca, Calamari e Ricotta di Bufala*



Fusilli al Ferretto with Cream of Pumpkin, Squid and Ricotta di Bufala
Fusilli mit Bügel mit Kürbiscreme, Calamari und Ricotta di Bufala
Fusilli avec underwire à la crème de potiron, calamars et Ricotta di Bufala
Фусилли с косточками с тыквенным кремом, кальмарами и Рикотт ди Буфала

Scialatielli alla Pescatora € 13,00

Gamberoni, calamari, polpo, pomodorini

Scialatielli Pescatora with prawns, squid, octopus, cherry tomatoes
Scialatielli Pescatora mit Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Kirschtomaten
Scialatielli Pescatora aux crevettes, calmar, poulpe, tomates cerises
Паста «Шалятелли» с Большими Креветками, Кальмарами, Осьминогом и Помидорами



€ 16,00 *Zuppa Naxos*

Vongole, cozze, gamberi, scampi, calamari, gamberoni

Naxos soup with clams, mussels, shrimp, prawns, squid, prawns
Naxos Suppe mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Garnelen, Tintenfisch, Garnelen
Naxos soupe de palourdes, moules, crevettes, crevettes, calmars, crevettes
Суп «Наксос» с морскими черенками, мидями, разными креветками, кальмарами



Coperto € 2,00

* *Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт*

Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea

La Menta (Mintastru)

La "mentà", molto conosciuta già dal tempo degli Egizi e dei Romani, veniva usata da Galeno come pianta medicinale.

The "mint", well known since the time of the Egyptians and Romans, Was used by Galen as a medicinal plant.



Secondi

second courses

Tonno (Malunga) *'cca stimpirata*

€ 14,00

Olive, capperi, cipolla, pomodorini di Pachino, aceto

Tuna with Olives, Capers, Onion, Tomato of Pachino, Vinegar

Thunfisch mit Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomaten von Pachino, Essig

Thon aux olives, câpres, oignon, tomate de Pachino, vinaigre

Тунец с Оливками, Каперсами, Луком, Помодорами «Пакино» и Уксусом



€ 15,00

Tagliata di Tonno *(Malunga)*

Sesamo, rucola, scaglie di Parmigiano, fragoline, glassa di aceto balsamico

Tuna with Sesame, Arugula, Parmesan Shavings, strawberries, Balsamic Glaze

Thunfisch mit Sesam, Rucola, Parmesan Späne, Erdbeeren, Balsamico-Glasur

Thon au sésame, roquette, copeaux de parmesan, fraises, balsamique glaze

Тунец с Кунжутом, Индау Пасевным, сыром «Пармезан», Клубничками, Глазурью от Бальзамического Уксуса



Calamaro ripieno di *Cous-Cous e Verdura*

€ 13,00

Squid stuffed with Cous-Cous and Vegetables

Squid gefüllt mit Cous-Cous und Gemüse

Encornets farcis avec Couscous et légumes

Кальмары фаршированные Cous-кусом и овощами



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт



Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea

Secondi

second courses

€ 13,00 Involtini di Pesce Spada su crema di piselli e peperoni

con Aglio, Prezzemolo, Mollica di Pane, Uvetta, Pinoli, Formaggio



Rolls Swordfish (garlic, parsley, bread crumbs, raisins, pine nuts, cheese) of peas and pepper cream
Rolls Schwertfisch (Knoblauch, Petersilie, Semmelbrösel, Rosinen, Pinienkernen, Käse) Erbsen und Paprikacreme
Рулоны Swordfish (чеснок, петрушка, панировочные сухари, изюм, кедровые орехи, сыр) гороха и перца крем

Gamberoni alla Brace € 14,00*

Grilled Prawns
Gegrillte Garnelen
Crevettes grillées
Большие креветки на гриле



€ 16,00 Grigliata alla Brace*



Mixed grilled fish
Gemischter Fisch vom Grill
Poissons grillés mixte
Ассорти мяса на гриле

Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт

Il Tesori del Mare

The Treasures of the Sea



Secondi

second courses

Frittura di Mare* € 13,00 *con Gamberi e Calamari*

Fried Sea with Shrimp and Calamari
Fried Sea mit Garnelen und Calamari
Sea Fried aux crevettes et calmars
Фрид море с креветкой и кальмары



€ 8,00

Alici Fritte *servite con Cipolla cruda*

Fried anchovies served with raw onion
Gebratene Sardellen serviert mit rohen Zwiebeln
Anchois frits servis avec oignon cru
Жареные анчоусы служил с сырым луком



Pescato del Giorno (Cernia, o Ricciola) € 6,00 x 100 gr *alla griglia, o in umido*

Catch of the day (grouper or amberjack) grilled or stewed
Fang des Tages (Grouper oder Gelbschwanzmakrele) gegrillt oder gedünstet
La prise du jour (mérrou ou sériole) grillés ou en sauce
Улов дня (морской окунь или Amberjack) на гриле или тушеные



Il pesce può variare in base alla stagione ed alla disponibilità
The fish can vary depending on the season and availability

Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт



Le Ricchezze della Natura The Wealth of Nature

Basilico (bacialicò)

È un potente antinfiammatorio, ha effetti benefici sulla pelle e sull'apparato digerente ed ha anche un potere rilassante

Basil. It's a powerful anti-inflammatory, it has beneficial effects on the skin and on the digestive system and also has a relaxing power

Antipasti appetizers

€ 10,00 Il Tagliere Del Salumiere Affettati e Formaggi siciliani con Bruschetta di Lardo



Rustic appetizer, cold cuts and cheese Sicilian with lard bruschetta

Rustikale Vorspeise, wurst und Käse Sizilianer mit Schmalz bruschetta

Entrée rustique, charcuterie et fromage sicilien avec le saindoux bruschetta

Деревенская Закуска, Колбасные и сыр Сицилийский с салом Брускетта

Parmigiana di Melanzane € 6,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico

Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil

Tomate, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, le basilic

Помидоры, сыр моцарелла, баклажаны, сыр пармезан, базилик



€ 6,00 Caponata

Melanzane, peperoni, patate, pinoli, cipolla, uvetta, aceto

Eggplant, peppers, potatoes, pine nuts, onions, raisins, vinegar

Aubergine, Paprika, Kartoffeln, Pinienkernen, Zwiebeln, Rosinen, Essig

Aubergines, poivrons, pommes de terre, noix de pin, oignons, raisins secs, vinaigre

Баклажаны, перцы, картошки, фисташки, лук, изюм, уксус



Prosciutto di Parma e Melone € 8,00

Parma Ham and Melon

Parmaschinken und Melone

Jambon de Parme et melon

Ветчина «Парма» с Дыней



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт

Le Ricchezze della Natura

The Wealth of Nature

Prezzemolo (pitrusina)

L'Italia è un paese in cui si usa molto prezzemolo, spesso nelle nostre cucine per rendere più ricchi e saporiti primi e secondi piatti
Italy is a country where very parsley is used, often in the our kitchens to make richer and tasty first and second courses



Primi

first courses

Panciotto Ripieno di scamorza e melanzane con ricotta infornata

€ 12,00

Melanzane, pomodoro, ricotta di bufala grattugiata

Waistcoat Stuffed eggplant with smoked cheese and buffalo ricotta

- Eggplant, tomato, buffalo ricotta, grated

Weste Gefüllte Aubergine mit geräucherter Käse und Büffel Ricotta

- Auberginen, Tomaten, Büffel Ricotta, geriebenem

Waistcoat aubergines farcies au fromage fumé et le buffle ricotta

- Aubergine, tomate, buffle ricotta, râpé

Жилет Фаршированные баклажаны с копченым сыром и буйволов рикотта

- Баклажаны, помидоры, буйволов рикотта, тертый



Ravioloni con Ricotta di Bufala e foglioline di Spinaci

€ 12,00



Ravioli with Ricotta di Bufala And Spinaci leaflets

Ravioli mit Ricotta di Bufala und Blattspinat

Raviolis à la ricotta di Bufala et feuilles d'épinards

Равиоли с рикоттой ди Bufala и листья шпината

Maccheroni alla Norma

€ 8,00

Melanzane, pomodoro, ricotta al forno

Maccheroni alla Norma: Eggplant, tomato, baked ricotta

Maccheroni alla Norma: Aubergine, Tomaten, gebackenen Ricotta

Maccheroni alla Norma: Aubergine, la tomate, ricotta au four

Махароны «Норма»: Баклажаны, помидоры, запеченные рикотта



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт



Le Ricchezze della Natura *The Wealth of Nature*

Primi *first courses*

Spaghetti alla Bolognese € 8,00

Macinato di Manzo, Piselli, Pomodoro, Cipolle

Spaghetti with Ground Beef, Peas, Tomato, Onions

Spaghetti mit Hackfleisch, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln

Spaghetti à la viande de bœuf hachée, pois, tomates, oignons

Спагетти «Болоньезе» с Говяжий Размоллом, Горошками, Помидорами, Луком



€ 8,00 *Spaghetti alla Carbonara*

Uovo, Pancetta, Formaggio e Pepe

Spaghetti with Egg, Bacon, Cheese and Pepper

Spaghetti mit Ei, Speck, Käse und Pfeffer

Spaghetti avec des oeufs, du bacon, du fromage et poivre

Спагетти «Карбонара» с Яйцом, Грудинкой, Сыром и Перцем

Spaghetti alla Carrettiera € 8,00

Pomodoro fresco, Olive, Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti with Fresh Tomato, Olives, Garlic, Oil and Chili

Spaghetti mit frischen Tomaten, Oliven, Knoblauch, Öl und Chili

Spaghetti à la tomate fraîche, olives, ail, huile et piment

Спагетти с свежими Помидорами, Оливками, Чесноком, Маслом и Красным Перцем



€ 7,00

*Zuppa di Verdure**

Minestrone

Vegetable soup

Linsengericht

Potage

Суп с овощами

Coperto € 2,00

* *Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт*

Le Ricchezze della Natura

The Wealth of Nature

Finocchietto selvatico (finocchio sabbagiu)

*Il finocchio selvatico è una pianta spontanea, perenne, dal fusto ramificato.
In cucina si utilizzano i germogli freschi e i frutti secchi (chiamati erroneamente semi)*

Wild fennel is a spontaneous, perennial plant with branched stems. In the kitchen you use fresh sprouts and dried fruits (mistakenly called seeds)

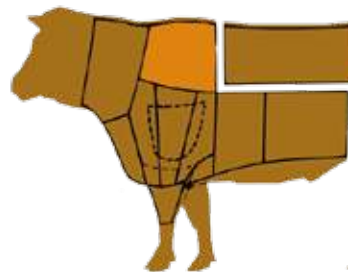


Le specialità di carne

meat specialties

Ai nostri clienti amiamo offrire il meglio delle produzioni non solo siciliane ma anche internazionali. E così abbiamo scelto due tagli di carne fra i più pregiati al mondo, provenienti dai migliori allevamenti argentini: il "Cube Roll" di mucca scottona (la scottona è una mucca con carni particolarmente delicate).

We love to offer our customers the best products not only in Sicily but also international. And so we chose two cuts of meat among the finest in the world, from the best Argentine farms: the "Cube Roll" and cow heifer (the heifer is a cow with delicate meats).



€ 18,00
300 gr circa

Cube Roll di Scottona Argentina

servito con Patate



Cube Roll Scottona Argentina served with Potatoes
Cube-Rolle Scottona Argentinien mit Kartoffeln serviert
Cube Rouleau Scottona Argentine servi avec pommes de terre
Куб Ролл от Коровы с Картошками

Tagliata di Manzo Argentino € 18,00

all'Aceto Balsamico

Sliced Beef Argentino Balsamic Vinegar
Geschmetzeltes Rindfleisch Argentino Balsamico-Essig
Geschmetzeltes Rindfleisch Argentino Balsamico-Essig
Говяжья Тальята с Бальзамическим Уксусом



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт



Le Ricchezze della Natura *The Wealth of Nature*

Secondi

second courses

€ 15,00

Misto di Carne con Carote julienne e Patate



Mixed Meat served with julienne carrots and potatoes
Gemischte Fleisch serviert mit Julienne Karotten und Kartoffeln
Viande mixte servi avec julienne de carottes et pommes de terre
Ассорти мяса с морковью «жульен» и Картошками

Salsiccia Locale con carote julienne e Patate

€ 8,00

Local sausage served with julienne carrots and potatoes
Lokale Wurst serviert mit Julienne Karotten und Kartoffeln
Saucisse locale servi avec julienne de carottes et pommes de terre
Местная Сосиска с с морковью «жульен» и Картошками



€ 8,00

Petto di Pollo con carote julienne e Patate



Chicken breast served with julienne carrots and potatoes
Hühnerbrust serviert mit Julienne Karotten und Kartoffeln
Poirine de poulet servi avec julienne de carottes et pommes de terre
Куриное филе с морковью «жульен» и Картошками

Cotoletta con Patate

€ 8,00

Cutlet with potatoes
Schnitzel mit Kartoffeln
Escalope avec pommes de terre
Котлета с Картошками



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт

Le Ricchezze della Natura

The Wealth of Nature

Sedano (accia)

Il sedano (*Apium graveolens*), originario della zona mediterranea, è una pianta erbacea biennale appartenente alla famiglia delle Ombrellifere

Celery (*Apium graveolens*), originating in the Mediterranean area, is a plant eerbaceous biennial belonging to the Umbrella family



Contorni

side dish

Capricciosa

€ 7,00

Lattuga, Rucola, Carota, Cipolla, Olive, Pomodori

Lettuce, Arugula, Carrot, Onion, Olives, Tomatoes

Kopfsalat, Rucola, Karotten, Zwiebeln, Oliven, Tomaten

Laitue, roquette, carottes, oignons, olives, tomates

Латук, Индау Посевной, Морковь, Лук, Оливки, Помидоры



€ 7,00

Caprese

Mozzarella, Pomodoro, Basilico

Mozzarella, Tomato, Basil

Mozzarella, Tomaten, Basilikum

Mozzarella, tomato, basilic

Сыр «Моцарелла», Помидоры, Базилик

Insalata Mista con pomodorini, lattuga, rucola, cipolla

€ 3,00

Mixed salad with cherry tomatoes, lettuce, rocket salad, onion

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Salat, Rucola, Zwiebel

Salade mélangée avec des tomates cerises, la laitue, la roquette, l'oignon

Смешанный салат с помидорами черри, салат, руккола, лук

Verdura Grigliata

€ 4,00

Vegetables grilled

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

Овощи на Гриле

Patate* fritte

€ 3,00

French fries

Französisch frites

Pommes de terre frites

Жареные Картошки

Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт

Le Dolcizie della Taverna

The Sweetness at the Taverna



Pistacchio (pistacchin)

È originario del Medio Oriente, dove veniva coltivato già in età preistorica. La Sicilia ha una produzione pregiata ma di nicchia, a Bronte.

It originates in the Middle East, where it was cultivated already in prehistoric times. Sicily has a precious but niche production in Bronte.



€ 4,00 Frutta di Stagione

Fruits of the Season

Früchte der Saison

Fruits de saison

Свежие Овоши

Cannoli siciliani con Ricotta € 4,00

Cannoli with ricotta

Cannoli mit ricotta

Cannoli à la ricotta

Сицилийские Каннолы с сыром «Рикотта»



€ 5,00 Cassata Siciliana



Sicilian Cassata

sizilianische Cassata

Cassata sicilienne

Сицилийская Кассата

Semifreddo alle Mandorle € 4,00

Semifreddo with Almonds

Halbgefrorenes mit Mandeln

Amande parfait

Мягкое мороженое с Миндальями



Coperto € 2,00

* Prodotto fresco e/ o surgelato - Fresh and/ or frozen product - produit frais et/ ou surgelé - erzeugt frisch und/ oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт

Le Dolcerezze della Taverna

The Sweetness at the Taverna



Tartufo Nero

€ 5,00

Nocciola e cioccolato con cuore morbido al cioccolato

Hazelnut and chocolate with a soft chocolate heart

Haselnuss und Schokolade mit weicher Kern Schokolade

Noisettes et chocolat au chocolat au centre mou

Фундук и шоколад с мягким шоколадом центра



€ 5,00

Tartufo Bianco

Crema chantilly con semifreddo di caffè ricoperto di granella di mandorle

Chantilly cream with almond grain coffee semifreddo

Schlagsahne mit Kaffeeparfait in Mandelkernen bedeckt

crème chantilly avec du café couvert parfait en amandes

взбитые сливки с кофе парфе покрыты миндальных орехов

Sfera di Tartufo al Pistacchio

€ 5,00

Pistacchio di Bronte, nutella e granella

Bronte pistachio, nutella and grain

Bronte Pistazie, Schokolade und gehackt

Pistache Bronte, chocolat et haché

Бронте фисташки, шоколад и рубленые



Coperto € 2,00

* *Prodotto fresco e/o surgelato - Fresh and/or frozen product - produit frais et/ou surgelé - erzeugt frisch und/oder eingefroren - Свежий и/или замороженный продукт*

Vini

Vino Locale al bicchiere

€ 3,00

Local wine by the glass

Lokale Wein im Glas

Vin local par le verre

Местное вино по бокалам

Vino Locale bianco o rosso 1/4 lt.

€ 4,00

Local Wine White / Red 1/4 lt.

Lokale Weine Weiß / Rot 1/4 Liter.

vin local blanc/rouge 1/4 lt.

Местное вино белый / красный 1/4 л.

Vino Locale bianco o rosso 1/2 lt.

€ 6,00

Local Wine White / Red 1/2 lt.

Lokale Weine Weiß / Rot 1/2 Liter.

vin local blanc/rouge 1/2 lt.

Местное вино белый / красный 1/2 л.

Vino Locale bianco o rosso 1 lt.

€ 12,00

Local Wine White / Red 1 lt.

Lokale Weine Weiß / Rot 1 Liter.

vin local blanc/rouge 1 lt.

Местное вино белый / красный 1 л.

Bevande

Acqua Minerale 0,75 cl

€ 2,50

Mineral Water 0,75 cl

Eau Mineral 0,75 cl

Местное вино по бокалам

Coca Cola - Coca Cola Light € 2,50

Fanta - Sprite - Lemonsoda € 2,50

Shweppes tonica € 2,50

Birre Nazionali

beers National Beers-National Бирс Национальный

Semedorato 33 cl - Birra Artigianale Siciliana
€ 3,00

Beer Sicilian Artisan Bier sizilianische Artisan Bière sicilienne Artisan Пиво Сицилийский Artisan

Semedorato 66 cl - Birra Artigianale Siciliana
€ 6,00

Beer Sicilian Artisan Bier sizilianische Artisan Bière sicilienne Artisan Пиво Сицилийский Artisan

Birre alla Spina

pressurized beer

Bier unter Druck

под давлением пиво

Piccola 0,20 cl € 3,00

Small klein небольшой

Media 0,40 cl € 5,00

Large groß большой

Bar

<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Caffè Espresso</i>	€ 2,00
<i>The Caldo Warm tea</i>	€ 3,00
<i>The Fredoo Ice ee</i>	€ 3,00
<i>Amari vari</i>	€ 4,50
<i>Liquori vari</i>	€ 5,00
<i>Limoncello</i>	€ 3,50
<i>Vino alla Mandorla - Almond wine</i>	€ 3,00
<i>Grappa</i>	€ 5,00

Succhi di Frutta

Fruit Juice

Fruchtsaft

Фруктовый сок

<i>Ananas</i>	€ 3,00
<i>Pesca</i>	€ 3,00
<i>Pera</i>	€ 3,00
<i>Arancia</i>	€ 3,00