

Zuppe — Suppen — Soups

Zuppa del Giorno

Tagessuppe
Soup of the day

Tagespreis

Zuppa di Pesce

Fischsuppe
Fish soup

€25,90

Antipasti — Vorspeisen — Appetizers

Ostriche Gillardeau

Austern Gillardeau
Oysters Gillardeau

Stück €6,90

Carpaccio di Manzo con insalata, Crema di Burrata e Lime

Rindercarpaccio mit wildkräuter Salat, Limette in Burratacreme
Beef carpaccio with herb salad, lime-burrata cream

€26,90

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße und Wachtlei
Slices of Calf's fillet with tuna caper sauce and quail egg

€22,90

Polpo **Alfio's** con olive taggiasche e datteri

Oktopus mit Taggiasca Oliven und Dattelntomaten
Octopus with Taggiasca olives and date tomatoes

€26,90

Tataki di Tonno alla Siciliana con arance rosse e finocchio

Sashimi-Thunfisch-Tataki mit Blutorange & Fenchel auf Avocadocreme
Sashimi tuna tataki with blood oranges and fennel on Avocado cream

€27,90

Antipasti — Vorspeisen – Appetizers

Duetto di Tartar di tonno e salmone con senape e aneto

Thunfisch- und Lachstartar im Duett mit Senf und Dill

Duet of tuna and salmon tartar with mustard and dill

€28,90

Burrata di Bufala con Datteri e Prosciutto San Daniele

Büffel Burrata mit Dattelntomaten und San daniele parmaschinken

buffalo burrata with cherry tomatoes and parma ham

€24,90

Parmiggiana Alfio's

Gratinierte Aubergine mit Pecorinokäse

Eggplant au grati with Pecorino Cheese

€19,90

PASTA — Nudelgerichte — Noodles

Tagliolini neri Alfio's con ragú di calamari e scampi

Schwarze Tagliolini Alfio's mit Calamari-Scampiragout

Black tagliolini Alfio's with calamari and scampi ragout

€22,90

Paccheri fatti in casa alla Norma

Hausgemachte Paccheri mit Aubergine und Ricotta

Home made Paccheri with eggplant and ricotta cheese

€22,90

Tortellacci ripieni di ricotta di buffola e spinaci con Pomodorini, Menta e crema di burrata

Tortellacci gefüllt mit büffel-Ricotta & Spinat, mit Datteltomaten, minze und Burratacreme

Tortellacci stuffed with buffalo-ricotta & spinach in Tomato-burratacrem

€24,90

PASTA —Nudelgerichte —Noodles

Tagliolini neri con astice e oro 24 carati

Schwarze Tagliolini mit Hummer und Blattgold

Black tagliolini with lobster and gold leaf

€49,90

Tagliolini al ragu bianco Tartufato su crema di formaggio

Tagliolini mit getrüffeltem weißem Ragout auf Frischkäsecreme

Tagliolini with truffled white ragout on cheese creme

€22,90

Paccheri al Sashimi tonno e menta

Paccheri mit Sashimi Thunfisch und Minze

Paccheri noodles with sashimi tuna and mint

€26,90

Linguine alle Vongole Veraci

Linguine mit Venus Muschlem

Linguine with Clams

€26,90

Risotto Carnaroli con Scampi, Mascarpone e Limone

Risotto Carnaroli mit Garnelen, Mascarpone und Zitrone

Risotto Carnaroli with scampi, mascarpone and lemon

€28,90

Pesce-Fisch-Fish

Orata alla Griglia

Gegrillte Dorade
Grilled sea bream

€35,90

Coda di rospo agli agrumi

Seeteufel-Medaillons mit Kräuter-Zitrussoße
Monkfish medallions with fresh herbs and citrus sauce

€38,90

Sogliola al Vino bianco

Seezunge in Weissweinsauce
Sole with white wine sauce

€54,90

Gamberoni (Tigre) alla Liparese

Gegrillte Scampis (Tiger) nach Liparischer Art
Grilled prawns (tiger) on liparese way

€49,90

Pesce del Giorno

Fisch des Tages
Fish of the day

Pollame —Hähnchen —Chicken

Petto di pollo di campagna alla palermitana

Maishähnchenbrust nach Palermo Art auf Sizilianischer Zitronensoße
Corn chicken on sicilian way with lemon sauce

€27,90

Agnello —Lamm —Lamb

Carre' d'Agnello

Lammkarree mit Kräuterkruste und Rotweinsauce
Rack of lamb with a herb crust and red wine sauce

€44,90

Vitello —Kalb —Veal

Filetto di vitello in crosta di parmigiano su letto di asparagi verdi

Kalbsfilet in Parmesankruste auf grünem Spargel
Veal fillet in parmesan crust on green asparagus

€42,90

Manzo —Rind —Beef

Filetto di Manzo alla griglia (250g)

Premium Rinderfilet vom Grill
Premium grilled beef fillet

€59,90

Rib Eye

Premium Rib-Eye-Steak

€49,90

Contorni - Beilagen - Side Dishes

Insalata Mista

Gemischter Salat

Mixed salad

€9,90

Patate al Forno con Tartufo

Ofenkartoffeln mit Trüffel

Baked potatoes with truffle

€16,90

Verdure miste alla griglia

Gegrilltes gemischtes Gemüse

Grilled mixed vegetables

€12,90

Broccoli selvatici

Wilder Brokkoli

Wild broccoli

€12,90

Contorni di Stagione

Saison Beilage

Season Supplement

€12,90

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.