

Wichtiger Hinweis: Wir akzeptieren nur Barzahlung!


APERITIVO
In Sizilien beginnt ein schöner Abend
nicht mit dem Essen, sondern mit einem
Aperitivo in guter Gesellschaft.
Seit Generationen gehört dieser Moment
zur Kultur unserer Familie.

Unsere besondere Empfehlung:

Spritz al Melograno
Der Spritz al Melograno (Granatapfel-Spritz) hat seine historischen Wurzeln in Venetien, Italien, als moderne, fruchtige Variante des klassischen venezianischen Spritz.



Aperitivi

Prosecco	**0,1 l**	**5,10**
Prosecco Orange/Holunder	**0,1 l**	**5,30**
Campari-Soda 6 cl Campari, Soda	**0,25 l**	**6,90**
Campari-Orange 6 cl Campari, Orangensaft	**0,25 l**	**7,90**
Hugo 0,1 l Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette	**0,25 l**	**6,90**
Lillet Wild Berry 6 cl Lillet, Beeren, Schweppes Wildberry	**0,25 l**	**7,90**
Aperol Spritz Veneziano 6 cl Aperol, 0,1 l Prosecco, Soda, Orangenscheibe	**0,25 l**	**6,90**
Limoncello Spritz 6 cl Limoncello, 0,1 l Prosecco, Soda, Zitronenscheibe	**0,25 l**	**8,90**
Sorbetto Spritz al limone Zitronensorbet, 0,1 l Prosecco, 4 cl Limoncello	**0,25 l**	**8,90**
Spritz al Melograno 6 cl Granatapfellikör, 0,1 l Prosecco, Soda, Granatapfelkerne	**0,25 l**	**8,90**

Antipasti

Polpette di Sarde 16,90
Fein gewürzte Sardinen mit frischen Kräutern, Knoblauch und einem Hauch Zitrone zu Polpette geformt und goldbraun gebraten.

Bruschetta rustica alla pantesca 13,90
Knusprig geröstetes Bauernbrot mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern, roten Zwiebeln und Sardellenfilets, verfeinert mit Oregano und nativem Olivenöl extra.

Insalata di polpo ai profumi di Sicilia 21,90
Zarter Oktopus mit Staudensellerie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Kapern, verfeinert mit Petersilie, Zitrone und Olivenöl extra vergine.

Bruschetta alla Siciliana 13,90
Knuspriges Brot mit Melanzani, Ricotta und Granatapfel

Burrata con Caponata di Melanzane 16,50
Burrata mit sizilianischem Auberginengemüse, süß-sauer mit Oliven und Kapern.
Die Caponata ist ein sizilianischer Klassiker, die Burrata stammt aus Apulien.

Ciabatta alle Olive 3,90
Italienisches Weißbrot „Ciabatta“ mit Oliven





Unsere besondere Empfehlung:

Zuppa di Messina - Sciusceddu messinese
Duftende Brühe mit zarten Fleischbällchen, Gemüse und Rascatelli, gekrönt von einer luftig gebackenen Haube aus Ricotta, Parmesan und Ei.

Aus der Region Messina.

Zuppe

Zuppa di Pesce alla Siciliana (als Vorspeise) 17,90
Fischsuppe nach sizilianischer Art

Zuppa di Pesce alla Siciliana (als Hauptspeise) 24,90
Fischsuppe nach sizilianischer Art

Zuppa di Patate con Guanciale Croccante 9,90
Kartoffelsuppe mit knusprigem Schweinebauch und Rosmarin

Zuppa di Messina - Sciusceddu messinese 13,90
Duftende Brühe mit zarten Fleischbällchen, Gemüse und Rascatelli, gekrönt von einer luftig gebackenen Haube aus Ricotta, Parmesan und Ei.

Pizza Pane: Focaccia di Aglio 7,90
Pizzabrot mit Knoblauch

Insalata

Insalata Panzanella 13,90
Bauernsalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Paprika, Oliven, Knoblauch, Limettensaft, Minze und Ricotta

Insalata di Arance 13,90
Sizilianischer Orangen-Zwiebel-Salat mit Oliven

Insalata Siciliana 12,90
Kirschtomaten-Rucola-Salat mit Pecorino und Olivenöl. In ganz Sizilien verbreitet.

Insalata di gamberi e finocchi con rucola 19,90
Gebratene Garnelen auf Rucola mit fein gehobeltem Fenchel, Kirschtomaten und roten Zwiebeln, verfeinert mit Zitronendressing und nativem Olivenöl extra.



sizilianische Pasta

Casarecce con Pesce Spada Fresco — 24,50
Frische Schwertfisch-Stücke mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Knoblauch und Minze in Olivenöl (pikant). Aus der sizilianischen Küstenküche.

Spaghetti con Gamberetti — 25,90
Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, frischen Tomaten, Knoblauch, Chili, frischer Zitrone und Petersilie

Rascatielli alla Norma — 18,90
Muschelförmige Nudeln mit Tomatensoße, Aubergine, Ricotta, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum. Die Zubereitung alla Norma stammt aus Catania.

★ **Rascatielli con melanzane, salsiccia e burrata** — 25,90
Muschelförmige Nudeln mit Tomaten, Knoblauch, Melanzani, frischen und getrockneten Chili, Kapern, Zwiebeln mit Salsiccia (italienische Bratwurst) und Burrata.

★ Unsere besondere Empfehlung

klassische italienische Pasta

Spaghetti Bolognese — 13,90
Nudelgericht mit einer herzhaften Hackfleisch-Tomaten-Soße

Bucatini all'Arrabbiata — 12,90
Klassisches, feurig-scharfes Pastagericht

Lasagne — 13,90
Mehrere Schichten Pastaplatten, Tomatensauce, cremiger Béchamelsauce, Hackfleisch und geschmolzenem Käse

Spaghetti aglio e olio — 12,90
Nudelgericht mit Knoblauch und Olivenöl, frischen Tomaten und Cherrytomaten



sizilianische Pasta

★ **Casarecce alle Polpette di Manzo** — **24,50**
Handgemachte, leicht gerollte Pastaform aus Sizilien mit Rindfleischbällchen, Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse in Tomatensauce mit Chili, Kräutern und Kapern (pikant)

Busiate al profumo di mare con polpo — **26,90**
Spiralförmige Pasta mit zartem Oktopus, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Knoblauch und Weißwein, verfeinert mit Petersilie, Zitronenabrieb und pikantem Peperoncino.

Strozzapreti con tonno e menta — **24,50**
Gedrehte, kurze Pasta mit saftig gebratenem Thunfisch und sonnengereiften Kirschtomaten, verfeinert mit frischer Minze, einem Hauch Knoblauch und feinem Zitronenabrieb.

Bucatini verdure — **15,90**
Handgemachte Rohrnudeln mit mediterranem Gemüse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern.

★ Unsere besondere Empfehlung

handgemachte Pasta aus Sizilien

Unsere Pasta ist handgemacht und kommt aus Castelbuono. Wir beziehen sie von einer familiengeführten Pastamanufaktur, die seit 1984 frische Pasta nach überlieferten Familienrezepten herstellt – mit ausgewählten Zutaten und ohne Zusatzstoffe. In unserer Küche trifft sie auf die Saucen und Aromen Siziliens.

Sie schmecken den Unterschied!

Pizza

mit 40cm Ø

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	10,90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Pfefferoni, Oregano	13,90
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Knoblauch, scharfe Pfefferoni, Oregano	13,90
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Oregano	14,90
Spinaci Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	14,90
Verdura Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Oregano	13,90
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	14,50
Padrone Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Knoblauch, scharfe Chili, Gorgonzola, Oregano	14,90
Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	16,90
Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken	14,90
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	12,90
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	13,90
Napoletana Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	14,90
Contessa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Ei, Pfefferoni, Mais	15,90
San Daniele Tomatensauce, Mozzarella, San-Daniele-Schinken, Rucola, Parmesan, Oregano	16,90
Al Capone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln, Oregano	14,90

Pizza mit 40cm Ø

Carpaccio 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, hauchzart geschnittenes Rinderfilet, Parmesan

Bresaola 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan

Gamberetti 16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Oregano

Vulcano 16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), frische Chili, Speck, Zwiebeln, Oregano

Pizza dello Chef 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, scharfe frische Chili, Gorgonzola, Ananas

Melania 21,90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola (luftgetrockneter Rindersaftschinken), Burrata, Oregano, Olivenöl

Rustica 15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Oregano

Quattro Formaggi 14,90
Tomatensauce, 4 Käsesorten, Oregano

Funghi 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano

Caprese 14,90
Tomatensauce, frische Tomaten und Cherrytomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Pesto

Burrata 17,90
Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, frische Cherrytomaten, Rucola

Bitte um Beachtung:

+3,00
Pizza auf zwei Tellern serviert/Zusatzteller

-1,00
kleine Pizza

+ 1,90 je Zutat
Knoblauch, Mais, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, scharfe Chili, Ei, Champignons, Kapern, Ananas, Oliven, milde Pfefferoni, scharfe Pfefferoni

+ 2,90 je Zutat
Schafskäse, Gorgonzola, frischer Parmesan, frischer Spinat, Kalamata-Oliven, frisches Gemüse, Rucola, frische Tomaten, frische scharfe Chili, Salami, Schinken, Speck, Zucchini, Cherrytomaten, geriebener Mozzarella

+ 3,90 je Zutat
Garnelen, Lachs, Parmaschinken, scharfe Salami, frischer Mozzarella, Frutti di Mare, Sardellen, Thunfisch

Pinsa

Romana 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Fleischsauce, frische Tomaten, Büffelmozzarella

Prosciutto e Fichi 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, getrocknete Feige, Honig

Tonno 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Knoblauch

Vulcano 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Spianata (scharfe Salami), Schafskäse, scharfe Chili, Zwiebel, Knoblauch, Speck

Verdura 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse

San Daniele 17,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Olivenöl

Burrata 17,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Burrata, Olivenöl, Cherrytomaten

Bresaola 17,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Olivenöl

Siciliano 17,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Minze

Diavola 14,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Knoblauch, scharfe Pfefferoni, Oregano

Gamberetti 16,90
Fladenbrot, Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Oregano

Die Pinsa stammt aus Rom. Ihr Name kommt vom lateinischen „pinsere“, das heißt drücken: Der Teig wird von Hand in die typisch längliche Form gedrückt. Das Ergebnis ist außen knusprig, innen luftig und leichter als eine klassische Pizza.



Bio-Fleisch vom Biohof Bermadinger

Familie Harner führt den Betrieb in Oberösterreich im Bermadinger Biohof in Kirchberg bei Mattighofen. Unter dem Motto „Fleisch mit Herz" wird hier besonderer Wert auf stressfreie, artgerechte Tierhaltung gelegt.

BERMADINGER BIOHOF
FLEISCH MIT HERZ

Carne

Cotoletta di Agnello 29,90
Lammkoteletts gebraten mit Rosmarinkartoffeln

Pollo al Limone Siciliano 22,90
Hühnerkeule in Zitronensauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und gebratenen Zucchini

★ **Tagliata di Manzo** 35,50
Beiriedstücke vom Bio-Rind mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Ciabatta

Pesce

★ **Pesce Spada alla Griglia** 33,50
Gegrillter Schwertfisch mit Olivenöl und Kräutern, dazu Rucolasalat und Ciabatta. Aus Messina.

Pesce Spada alla Ghiotta 33,50
Schwertfisch in Tomaten-Oliven-Kapern-Sauce. Aus Messina.

Sgombro alla Griglia 29,90
Makrele vom Grill auf sizilianischem Gemüse-Ragout aus Auberginen. In ganz Sizilien zubereitet.

Orata alla Griglia 33,90
Gegrillte Goldbrasse im Ganzen mit Orangen und Kartoffeln

Nach saisonbedingter Verfügbarkeit:

Cozze al vino bianco 27,90
Miesmuscheln in Weißweinsauce, serviert mit hausgemachtem Brot.

★ Unsere besondere Empfehlung



Dolci

Cannoli Siciliani — 12,90
Das weltberühmte Dessert besteht aus frittierten, knusprigen Teigröllchen, die mit einer süßen, samtigen Ricotta-Creme gefüllt, mit Schokotropfen oder Früchten verfeinert und reichlich mit Puderzucker bestäubt werden. Wird in ganz Sizilien zubereitet.

Cassata Siciliana — 12,90
Weltberühmte, traditionelle Schichttorte aus Sizilien. Sie besteht aus einem saftigen Biskuitboden, einer süßen Creme aus Schafsmilch-Ricotta, Schokotropfen und kandierten Früchten. Umhüllt und verziert wird sie mit grünem Marzipan, Zuckerguss und großen Stücken kandierter Früchte.

Biancomangiare — 11,90
Traditionelle Süßspeise der sizilianischen Küche: ein cremiger, milchig-weißer Pudding, der im Wesentlichen aus Mandelmilch, Zucker und Stärke besteht und typischerweise mit Zitrone, Vanille und Zimt verfeinert wird.

Tiramisù al Limone e Pistacchio — 11,90
Zitronen-Pistazien-Tiramisù: eine fruchtig-nussige Variante des italienischen Dessert-Klassikers. Sie verbindet die cremige Süße der Mascarpone mit der Frische von Zitrone (oft als Limoncello-Tränkung) und dem feinen, buttrigen Aroma von Pistazien.

Bibite analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	0,33 l	0,75 l
Wasser S. Pellegrino	3,90	7,90
Wasser Acqua Panna	3,90	7,90

	0,33 l	0,50 l
Coca-Cola Normal/Zero/Light	3,90	
Fanta/Sprite/Almdudler	3,90	4,90
Eistee Limone/Pfirsich	3,90	4,90
Sodawasser	2,40	3,60
Soda Limone	3,20	3,90
Leitung pur oder Limone	1,00	1,50
Holler Leitung	2,90	3,20
Holler Soda	3,10	4,10
Himbeer Soda	3,10	4,10
Himbeer Leitung	2,90	3,20
Orangensaft pur	3,90	5,10
Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser	3,50	4,70
Orangensaft gespritzt mit Soda	3,50	4,70
Apfelsaft pur	3,90	5,90
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	3,50	4,70
Apfelsaft gespritzt mit Soda	3,50	4,70
Johannisbeersaft pur	3,90	5,10
Johannisbeersaft gespritzt mit Leitungswasser	3,70	4,90
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda	3,70	4,90
Mangosaft pur	4,20	5,90
Mangosaft gespritzt mit Leitungswasser	3,70	5,30
Mangosaft gespritzt mit Soda	3,90	
Pfirsichsaft pur	4,20	5,90
Pfirsichsaft gespritzt mit Leitungswasser	3,70	5,30
Pfirsichsaft gespritzt mit Soda	3,90	



Unsere besondere Empfehlung:

Messina ist eine traditionelle italienische Biermarke aus Sizilien, gegründet im Jahr 1923.

BIRRA MESSINA

Birre

	0,33 l	0,50 l
Märzen	3,90	5,10
Radler	3,90	5,10
Stiegl Weißbier	3,90	5,10
Frei-Bier (alkoholfrei)		5,10
Soda Limone		5,10
Weizen dunkel		5,10
Moretti	4,10	
Peroni	4,10	
Birra Messina		
- unser original sizilianisches Bier!		**5,90**

Liquori

	2 cl
Amaretto	4,30
Limoncello	5,10
Ramazzotti	4,90
Grappa della Casa	4,50
Grappa Barricata	6,20
Grappa Tre Soli Tre	10,90
Gin Mare	7,90
Averna	4,20

Bevande calde

Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,90
Doppio Espresso	4,90
Cappuccino	4,50
Verlängerter	3,90
Caffè Latte	4,90
Tee	3,90

Offene Weine

Vino Bianco

	1/8 l	1/4 l
Chardonnay Terre Siciliane IGT „Messer del Fauno“	4,90	9,80
Grillo Sicilia DOC „Messer del Fauno“	4,90	9,80
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT „Messer del Fauno“	4,90	9,80

Spritzer	1/4 l	1/2 l
Weißer Spritzer	4,40	8,80
Sommerspritzer		5,20

Vino Rosso

	1/8 l	1/4 l
Merlot Veneto IGT „1958“	4,90	9,80
Negroamaro Puglia IGT „Messer del Fauno“	4,90	9,80
Salice Salentino DOC „Messer del Fauno“	4,90	9,80
Primitivo Puglia (besondere Empfehlung) IGT „Cinque Noci“	5,40	10,80
Nero d'Avola (besondere Empfehlung) Sicilia DOC „Messer del Fauno“	4,90	9,80

Vino Rosé

Pinot Grigio Blush Terre Siciliane IGT „Messer del Fauno“	5,40	10,80

Weinkarte

Vino Bianco

Grillo Sicilia DOC „Kore“ Bio **42,50**
Hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase florale und fruchtige Aromen wie Zitrus und Apfel. Frisch und harmonisch am Gaumen, elegant und knackig im Abgang. Rebsorte: Grillo

Chardonnay Terre Siciliane IGP „Kore“ Bio **42,50**
Leuchtend gelb im Glas. In der Nase Duft nach Aprikose, Pfirsich und ein wenig Zitrus. Harmonischer Geschmack nach Pfirsich und weißen Blüten, fruchtig und spritzig. Rebsorte: Chardonnay

Zibibbo Terre Siciliane IGT „Kore“ Bio **42,50**
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Duftig und aromatisch in der Nase. Am Gaumen Noten von tropischen Früchten, reifer Aprikose und Rosen. Im Abgang trocken. Rebsorte: Zibibbo

Vermentino Puglia IGT „Verdazzo“ **58,50**
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Fruchtaromen von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen frisch-würzig, mit guter Struktur. Rebsorte: Vermentino

Vino Rosé

„Macco Macco“ Rosato Puglia IGT **58,50**
Roséton mit purpurnen Reflexen. In der Nase fruchtige Noten von Erdbeere und Himbeere, dazu Rosenblätter und mediterrane Kräuter. Am Gaumen frisch und lebendig, mit feiner Säure, Würze und guter Struktur. Ausgewogener Abgang mit zarter Mineralität. Rebsorte: Negroamaro

Susumaniello Puglia Rosato IGP Masca del Tacco **58,50**
Leuchtende lachsrosa Farbe. In der Nase rote Früchte wie rote Johannisbeere und Erdbeere, gefolgt von Zitrus- und floralen Noten sowie Anklängen von grünem Tee. Am Gaumen frisch und kraftvoll, aber elegant. Sehr trinkig und langanhaltend. Rebsorte: Susumaniello

Pinot Rosé Spumante „Bertoldi“ **42,50**
Zartes Rosé. In der Nase fruchtige Aromen von Waldbeeren, Rosen und tropischen Früchten. Harmonisch und ausgewogen mit feiner, anhaltender Perlage und angenehmer Säure. Rebsorten: Pinot Noir/Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio.





Vino Rosso

Syrah Terre Siciliane IGT „Kore“ Bio **48,50**
Dunkelrot, fast schwarz im Glas. Intensives Bouquet nach reifen Früchten und schwarzem Pfeffer. Samtig und würzig im Mund, mit langem Nachhall am Gaumen. Rebsorte: Syrah

Nero d’Avola Sicilia DOC „Kore“ Bio **48,50**
Tief dunkelrote Farbe. Viel Pflaume in der Nase, dazu Schwarzkirschen und Veilchen. Sanfte Tannine, vollmundiger Geschmack und würziger, langer Abgang. Rebsorte: Nero d’Avola

Primitivo Puglia IGT „Cinque Noci“ **66,50**
Intensives Rot mit violetten Reflexen. Starke Noten von Pflaumenmarmelade, am Gaumen lang anhaltende Aromen von schwarzer Johannisbeere, ausgewogen. Rebsorte: Primitivo

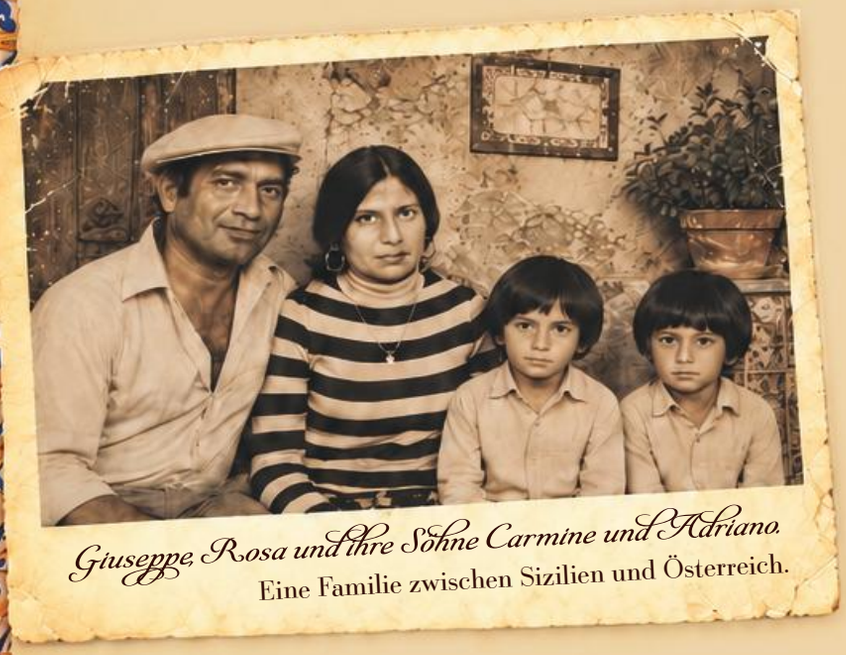
„Lupo Meraviglia“ Tre di Tre Puglia IGT Rosso **48,50**
Tiefes Rubinrot im Glas. In der Nase Aromen von roten Früchten mit würzigem Nachklang. Am Gaumen samtige Tannine, unterstützt von Noten roter Beeren und Anklängen von Marmelade. Rebsorten: Negroamaro, Malvasia Nera, Nero di Troia

Susumaniello Puglia Rosso IGP Masca del Tacco **48,50**
Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabak. Reife Tannine, langer, samtiger Abgang. Rebsorte: Susumaniello

„Gravità“ Primitivo di Manduria DOP Riserva **68,50**
Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives, vollmundiges Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Trockenfrüchten, Lakritz und Pfeffer. Am Gaumen weiche, cremige Tannine und ein würziger, saftiger Abgang. Rebsorte: Primitivo



Una Famiglia. Una Storia.



Giuseppe, Rosa und ihre Söhne Carmine und Adriano.
Eine Familie zwischen Sizilien und Österreich.

IN ÖSTERREICH DAHEIM. MIT SIZILIEN IM HERZEN.

Wir sind in Österreich geboren und aufgewachsen und haben hier unsere Berufsausbildungen als Koch und Kellner abgeschlossen. Hier haben wir unser Handwerk gelernt und über viele Jahre mit Leidenschaft italienisch gekocht.

Mit der Zeit wuchs der Wunsch, unseren Gästen etwas Neues zu präsentieren und unsere sizilianische Kultur stärker einzubringen. Wir wollten mehr zeigen als die vertrauten Klassiker: die Gerichte, Aromen und Geschichten unserer Insel.

Die sizilianische Küche ist in Österreich noch selten zu finden und vielen Gästen wenig bekannt. Sie erzählt vom Meer und den Bergen, von regionalen Traditionen und den Einflüssen verschiedener Kulturen. Diese Vielfalt möchten wir mit Ihnen entdecken.

UNSERE GESCHICHTE

In den 1950er-Jahren verließ mein Großvater Salvadore Palermo und kam nach Österreich. Wie viele Menschen seiner Generation, suchte er nach Arbeit, Sicherheit und einer besseren Zukunft.

Die Verbundenheit mit Sizilien blieb: in den Erinnerungen, den vertrauten Gerichten und der Freude am gemeinsamen Tisch. Österreich wurde unsere Heimat, Sizilien blieb ein Teil unserer Familie.

WIR KOCHEN NICHT ITALIENISCH, WIR KOCHEN SIZILIANISCH.

UNSERE VISION

Mit SICILIANO bringen wir ein Stück Sizilien nach Obertrum. Ausgewählte Produkte, traditionelle Rezepte und herzliche Gastfreundschaft machen daraus einen Ort zum Genießen und Zusammensein.

Gemeinsam mit Eduardo und dem gesamten Team laden wir Sie ein, unsere Kultur und Kulinarik kennenzulernen - Gericht für Gericht, Geschichte für Geschichte.

Benvenuti da Siciliano.

Adriano, Eduardo und das gesamte Team.





Le nostre origini, i nostri fornitori

Unsere Produkte. Unsere Lieferanten. Unsere Sizilienliebe.

Eine Küche erzählt auch von den Menschen, die ihre Produkte anbauen, herstellen und mit Sorgfalt auswählen. Für unser SICILIANO beginnt diese Geschichte größtenteils auf Sizilien. Fast alle Produkte beziehen wir von dort - weil wir euch die Aromen der Insel näherbringen möchten.



Unsere Weine und unser Olivenöl - aus Sizilien

Unsere Weine kommen aus Sizilien und zeigen die Vielfalt ihrer Heimat. Auch unser Olivenöl beziehen wir von der Insel. Es begleitet viele unserer Gerichte und bringt ein Stück sizilianischer Lebensart auf den Teller.

Unsere Pasta - aus Castelbuono

Unsere Pasta stammt aus einem kleinen Familienbetrieb in Castelbuono, in den sizilianischen Madonie-Bergen. Dort wird das Handwerk über Generationen weitergegeben. Diese Verbundenheit mit Tradition und Herkunft passt zu unserer Vorstellung von guter Küche.



Hinter unseren Gerichten stehen Familienbetriebe, persönliche Beziehungen und die bewusste Entscheidung für Herkunft und Qualität. Was uns dabei antreibt, lässt sich in einem Satz sagen:

Wir kochen nicht italienisch, wir kochen sizilianisch.

Anche a casa tua!

Wir liefern auch zu dir nach Hause.

Unser Liefergebiet und alle Informationen auf www.siciliano.at

SICILIANO

RISTORANTE SICILIANO

La Vita è Bella!

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Montag - Donnerstag
11:30 - 14:00 Uhr · 17:30 - 21:30 Uhr

Freitag - Samstag
11:30 - 14:00 Uhr · 17:30 - 22:00 Uhr

Sonntag & Feiertage
11:30 - 21:00 Uhr durchgehend

Reservierung & Bestellung

+43 6219 20367

Schmiedkeller 18, 5162 Obertrum am See
www.siciliano.at

Wir kochen nicht italienisch,
wir kochen sizilianisch.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal.