

INHALT

Wissenswertes	1
Frühstück	3
<i>Cartoccio Siciliano – Sizilianische Teigrollchen mit Ricottacreme</i>	4
<i>Briosche Siciliana – Sizilianisches Croissant</i>	5
<i>Ravioli alla Ricotta – Frittierte Ravioli mit Ricotta-Füllung</i>	7
<i>Scacciata Catanese – Cipollina aus Catania</i>	8
<i>Scaccia Ragusana – Sizilianische „Calzone“</i>	9
<i>Granita al Caffé – Italienische Espressovariation</i>	10
<i>Iris Fritta – Frittierte Iris</i>	11
<i>Caffé ala Nocciola – Kaffee mit Nüssen</i>	12
<i>Arancine Siciliane – Sizilianische Arancine</i>	13
 Salate & Antipasti	 15
<i>Caponata Siciliana – Sizilianische Gemüse-Vorspeise</i>	16
<i>Pomodori al Forno – Tomaten im Ofen</i>	17
<i>Bruschetta Siciliana – Sizilianische Bruschetta</i>	18
<i>Insalata di Arance e Aringhe – Salat aus Orangen und Heringen</i>	19
<i>Involtini di Pesce Spada – Schwertfischrouladen</i>	20
<i>Ricotta al Forno – Ricotta im Ofen</i>	21
<i>Involtini di Melanzane – Auberginen-Röllchen</i>	22
<i>Crocché Palermitana – Kroketten</i>	23
<i>Tortino di Sarde – Sardinien-Törtchen</i>	24
<i>Parmigiana Ferdda – Kalte Parmesan-Auberginen</i>	25
<i>Insalata di Bollito di Manzo – Salat aus gekochtem Rind</i>	26
<i>Impepata di Cozze alla Messinese – Miesmuscheln auf Messina-Art</i>	27
<i>Peperoni Fritti – Frittierte Peperoni</i>	28
<i>Carciofi Ripieni con il Tappo all'uovo – Gefüllte Artischocken</i>	29
<i>Zucca Gialla in Agrodolce – Gelber süß-saurer Kürbis</i>	30

Hauptspeisen mit Fisch	31
<i>Agghiotta die pesce Spada – Schwertfisch-Agghiotta</i>	<i>32</i>
<i>Involtini di Pesce Spada Siciliani – Schwertfisch-Rouladen</i>	<i>33</i>
<i>Zuppa di Pesce – Fischsuppe</i>	<i>34</i>
<i>Pesce Spada alla Siciliana – Schwertfisch auf sizilianische Art</i>	<i>35</i>
<i>Sarde a Beccafico – Sardinen</i>	<i>36</i>
<i>Paccheri con Ragú di Pesce Spada – Paccheri mit Schwertfischsosse</i>	<i>37</i>
<i>Polpette di Tonno e Patate – Frikadellen aus Thunfisch und Kartoffeln</i>	<i>38</i>
<i>Seppie con Carciofi – Tintenfisch mit Artischocken</i>	<i>39</i>
<i>Polpette di Alici – Anchovies-Bällchen</i>	<i>40</i>
<i>Tonno alla Siciliana – Thunfisch auf sizilianische Art</i>	<i>41</i>
 Hauptspeisen mit Fleisch	 42
<i>Stigghiola – Lammspiesse</i>	<i>43</i>
<i>Involtini di Carne Ripieni – Gefüllte Fleischrouladen</i>	<i>44</i>
<i>Pasta Nasciata alla Messinese - Pasta im Ofen</i>	<i>45</i>
<i>Sciuscièddu Siciliano – Hackbällchen mit Ricotta-Sosse</i>	<i>46</i>
<i>Bracioline alla Palermitana – Rouladen auf Palermitanische Art</i>	<i>47</i>
<i>Sfincione – Sizilianische Pizza</i>	<i>48</i>
<i>Coniglio all'agrodolce – Kanninchen süß-sauer</i>	<i>49</i>
<i>Capretto al Forno – Ziege im Ofen</i>	<i>50</i>
<i>Costate di Maiale Ripiene – Gefüllte Schweinerippchen</i>	<i>51</i>
<i>Gallina con il Riso – Huhn mit Reis</i>	<i>52</i>
<i>Vitello alla Pizzaiola – Kalb auf „Pizza-Art“</i>	<i>53</i>
 Vegetarische Hauptspeisen	 54
<i>Polpette di Melanzane – Auberginen-Bällchen</i>	<i>55</i>
<i>Funghi Ripieni – Gefüllte Pilze</i>	<i>56</i>
<i>Pasta con Zucchine e Pecorino – Pasta mit Zucchini und Pecorino-Käse</i>	<i>57</i>
<i>Risotto con le fMelanzane – Risotto mit Aubergine</i>	<i>58</i>
<i>Minestra di Cavolo e Fagioli – Kohl- und Bohnensuppe</i>	<i>59</i>

<i>Lasagne Bianche ai Funghi – Weisse Lasagne mit Pilzen</i>	60
<i>Barchette di Melanzane in Padella - Auberginen-Schiffchen</i>	61
<i>Polpette di Zucca e Ricotta – Ricotta-Kürbis-Bällchen</i>	62
<i>Gnocchi di Ricotta – Ricotta-Gnocchi</i>	63
<i>Crostata di Verdure in Agrodolce – Gemüsetörtchen süß-sauer</i>	64
<i>Peperonata Siciliana con Patate e Melanzane – Peperoni auf sizilianische Art mit Kartoffeln und Auberginen</i>	65
<i>Involtini di Melanzane alla Griglia- Gegrillte Auberginen-Röllchen</i>	66
<i>Minestra Siciliana di Fave, Piselli e Lattuga – Sizilianische Bohnen-, Erbsen- und Kopfsalatuppe</i>	67
<i>Pasta con Zucchini Fritte alla Siciliana – Pasta mit frittierte Zucchini</i>	68
<i>Parmigiana di Zucchini – Parmigiana mit Zucchini</i>	69
<i>Ravioli di Ricotta con Carciofi e Zafferano – Ricotta-Ravioli mit Artischocken und Safran</i>	70
<i>Carciofi Ripieni alla Siciliana – Gefüllte Artischocken sizilianische Art</i>	71
<i>Insalata di Arance e Finocchi – Orangen-Fenchel Salat</i>	72
<i>Frittata di Ceci e Cipolle – Zwiebeln und Kichererbsen Omlette</i>	73
<i>Cipolle di Tropea Ripiene – Gefüllte Tropea Zwiebeln</i>	74

Fingerfood/Snacks 75

<i>Sfincione – Sizilianische Pizza</i>	76
<i>Polpettine siciliane – Sizilianische Buletten</i>	77
<i>Biscotti siciliani alle nocciole – Sizilianische Kekse mit Nüssen</i>	78
<i>Ceci arrosto – Gebackene Kichererbsen</i>	79
<i>Pizzette morbide – Weiche kleine Pizzen</i>	80
<i>Muffolette siciliane – Sizilianische Brötchen</i>	81
<i>Olive al forno – Oliven im Ofen</i>	82
<i>Krapfen Siciliani – Sizilianische Krapfen</i>	83
<i>Ravazzate – Gefüllte Brötchen</i>	84
<i>Cannoli alla ricotta – Cannoli mit Ricotta-Füllung</i>	86
<i>Polpette alla Ricotta – Ricotta-Buletten</i>	87
<i>Palline fritte di ricotta – Frittierte Ricotta-Bällchen</i>	88

Desserts	89
<i>Cassata Siciliana – Sizilianische Cassata</i>	<i>90</i>
<i>Couscous dolce – Süsser Couscous.....</i>	<i>91</i>
<i>Torta di Pan di Spagna con Ricotta – Biskuitkuchen mit Ricotta</i>	<i>92</i>
<i>Zuccata – Sizilianische Zuccata.....</i>	<i>93</i>
<i>Torrone – Nougat.....</i>	<i>94</i>
<i>Sfinci di San Giuseppe – Frittierte Krapfen</i>	<i>95</i>
<i>Frutta Martorana – Süssware aus Marzipan.....</i>	<i>96</i>
<i>Ericini – Sizilianischen Kekse</i>	<i>97</i>
<i>Sorbetto al Limone – Zitronensorbet</i>	<i>98</i>
<i>Biscotti alla Pasta di Mandolore – Kekse aus Mandelpaste</i>	<i>99</i>
<i>Biancomangiare – Weisses Törtchen</i>	<i>100</i>
<i>Bucellati – Kekse aus Hülsenfrüchten</i>	<i>101</i>
<i>Pan D'Árancio – Orangenkuchen</i>	<i>103</i>
<i>Gelo di Fragole con Panna – Gefrorene Erdbeercrème mit Sahne.....</i>	<i>104</i>