

Trattoria *due Sicilie*

(Available in English and Russian)

Specialità di pesce fresco / Frisch fisch-Spezialitäten

Antipasti/Vorspeisen

Mosaico di pesce crudo -

Secondo disponibilità - Roher Fisch nach Verfügbarkeit - D 24.- €

Tartare di tonno agli agrumi - Thunfisch Tartar mit Zitrusaroma, OEV - D 16.- €

Misto caldo freddo - Gemischtes Kaltes und Warmes - A-B-D-R 16.- €

Insalata di polipo e calamaro, cozze gratinate, alici marinate, gamberi in salsa rosa, carpacci misti ed altre sorprese dello chef. Salat von Kraken und Tintenfischen, gratinierte Miesmuscheln, marinierte Sardellen, Garnelen in rosa Sauce, gemischtes Carpaccio, OEV und andere Überraschungen des Küchenchefs..

Cozze „alla tarantina“ - Miesmuscheln

Kirschtomaten, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, OEV - R 16.- €

Paste/Nudelgerichte

**Busiate: pasta fresca*

Busiate „ai profumi di zagara“ - Frische Pasta mit Orangenblütenduft -A-D-R 15.- €

Pesto agli agrumi, filetti di tonno fresco, melanzane, pinoli, olio EVO - Pesto von Zitrusfrüchten, Filets vom frischen Thunfisch, Auberginen, Pinienkerne, OEV.

Busiate „Nettuno“ - A-B 15.- €

Gamberi, pomodoro ciliegino, mandorle tostate, olio EVO - Frische Pasta, Garnelen, Kirschtomaten, geröstete Mandeln, OEV.

Busiate al ragù di tonno fresco

Frache Pasta mit Ragout vom frischen Thunfisch, OEV - 15.- €

Linguine „Lipari“ A-D-R 15.- €

Pesce spada, pomodoro ciliegino, mentuccia, olio EVO. - mit Schwertfisch, Kirschtomaten, Minze, OEV.

Linguine „cozze e vongole“ A-B-R 15.- €

Cozze, vongole, pomodoro ciliegino, aglio, prezzemolo, olio EVO. - mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie, OEV.

Ravioli „alle due Sicilie“ - A-D 18.- €

(5 pezzi) Ravioli di patate fatti in casa, ripieni al Pesce Spada e melanzane, conditi con pomodoro ciliegino, melanzane, aglio e prezzemolo, olio EVO. (5 Stück) Kartoffel Ravioli "Hausgemachte Pasta" gefüllt mit Schwertfisch und Auberginen, in einer Soße aus "Pachino" Kirschtomaten, Auberginen, gehackte Petersilie, Knoblauch, OEV.

Tutti i secondi piatti sono accompagnati con insalata mista
Alle unsere Hauptgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

Grigliata mista di pesce - Gemischte Fischgrillplatte - B-D 24.- €

Tonno, pesce spada, filetto di orata, 2 gamberoni. Tutti conditi al salmoriglio - Gegrilltes Schwertfischsteak, gegrilltes Thunfischsteak, gegrilltes Goldbrassenfilet, 2 Riesengarnelen in „salmoriglio Soße“, OEV.

Filetti di Orata in crosta di patate, o in crosta di mandorle, o alla mediterranea - D 18.- €

Filet von der Goldbrasse in Kartoffelkruste, Mandelkruste oder „Mittelmeer“ OEV, 250gr. (1 oder 2 Stücke).

Pesce spada „alla Messinese oder alla Eoliana“ - D 18.- €

Messinese: capperi, pachino, olive, cipolla di Tropea, uva passa, olio extra vergine biologico. 250 gr circa. – Schwertfisch "Messinese" - Kapern, "Pachino" Kirschtomaten, Zwiebeln aus Tropea, Rosinen, OEV - 250gr. **Eoliana:** Alla griglia condito al "salmoriglio" 250 gr. Gegrillter "al Salmoriglio" OEV sizilianische Soße. 250 gr.

Pesce del giorno - Secondo disponibilità

Fisch des Tages je nach Verfügbarkeit - D 6.- € l'etto (das Pfund)

Grigliato condito al salmoriglio, o al forno in crosta di sale, o alla mediterranea. - vom Grill mit Salmoriglio, einer sizilianische Soße, gewürzt; oder in der Salzkruste gebacken; oder nach mediterraner Art mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven, OEV.

Frittura di calamari freschi - Secondo disponibilità

Frittierte frische Tintenfische nach Verfügbarkeit - A-D 18.- €

Antipasti/Vorspeisen

- Calabrese** - Assortimento di salumi, formaggi misti, sottoli, ed altre squisitezze del sud Italia.. Wurstwaren, Käsesorten und in Öl eingelegtes Gemüse und andere Köstlichkeiten aus Suditalien, **OEV - G** 12.-
- Vegetariano** - Gemischtes Gemüse aus der Pfanne und aus dem Ofen, **OEV - G** 12.-
- Parmigiana di melanzane** - Melanzane-Auflauf mit Parmesan, **OEV - G** 10.-
- Caprese di bufala**
Caprese Salat mit Tomaten und Büffel-mozzarella **Campana DOP - G** 10.-
- Zuppa della casa** - Suppe aus „Omas Gemüsegarten“, **OEV - G** 7.-

Paste/Nudelgerichte

**Busiate: pasta fresca*

- *Busiate “alla Norma”** - Polpa di pomodoro, tocchetti di melanzane, ricotta salata, cipolla, olio EVO **Frische Pasta** mit Tomatenstückche, Auberginen, Ricotta-Frischkäse, Zwiebeln und olio **OEV - G** 12.-
- Gnocchi ai 4 formaggi** - Gnocchi “4 Käse Art” und **OEV - A-C-L** 11.-
- Tagliatelle alla bolognese** – Ragù di manzo, sedano, carote e cipolla. Rindsragout, Sellerie, Mören und Zwiebeln, **OEV - A-C-R** 10.-
- Lasagna al forno a legna** - Ragù di manzo, pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico. Aus dem Holzofen, Rindsragout, Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Basilikum, **OEV - A-C-G-L** 10.-

Carne con contorno di verdure grigliate e patate Fleisch mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln als Beilage

- Scaloppine al limone o al vino bianco**
Kalbsschnitzel in Zitronen- oder in Weißweinsöße, **OEV - A** 16.-
- Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde (250 gr)**
Filet vom Rind in einer Soße aus grünem Pfeffer, **OEV - M** 22.-
- Tagliata di manzo (250 gr)**
Rindssteak auf Rucolabett mit gehobeltem Parmesan, **OEV - G** 22.-

Contorno/Beilagen

- Insalata tropeana** - Pomodoro, cipolla, olive, capperi, origano
Salat ‘alla Tropea’ mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Oregano **5.- groß 7.-**
- Insalata mista** - Lattuga, pomodoro, rucola.
Salat, Tomaten, Rucola **5.- groß 7.-**
- Patate al forno** - Kartoffelauflauf mit Rosmarin **6.-**
- Verdure grigliate** - Gegrilltes Gemüse **7.-**

Pizzeria a legna

Regina Margherita - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella di bufala **Campana DOP**, basilico, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, Büffelmozzarella **Campana DOP**, Basilikum, **Bio OEV**. A-G 11.-

Napoletana - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, acciughe, capperi, olive, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Sardellen**, **Kapern**, **Oliven**, **Bio OEV**. A-D 11.-

Due Sicilie - Mozzarella di bufala **Campana DOP**, pomodoro ciliegino, cipolla, salsiccia calabrese, patate, olio EVO biologico. "ciliegino" **Kirschtomaten**, Büffelmozzarella **Campana DOP**, **Zwiebeln**, kalabrische **Bratwurst**, **Kartoffeln**, **Bio OEV**. A-G 12.-

Dolce Vita - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, pomodoro ciliegino, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana padano, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, "ciliegino" **Kirschtomaten**, **Rucola**, **Parmaschinken**, mit **Grana Padano Käse**, **Bio OEV**. A-G 12.-

Vegetariana - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Zucchini**, **Melanzane**, **Paprika**, **Bio OEV**. A-G 11.-

Quattro formaggi A-G 11.-
Mozzarella, **Gorgonzola**, **Grana Padano**, **Ricotta salata**, **Bio OEV**.

Quattro stagioni A-G 11.-
Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, **carciofi**, prosciutto cotto, **champignon freschi**, olive, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Artischocken**, **Schinken**, **frische Champignons**, **Oliven**, **Bio OEV**.

Tropeana - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, cipolla di Tropea **tonno**, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Zwiebel aus Tropea**, **Thunfisch**, **Bio OEV**. A-G 11.-

Calabrese - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, pomodori secchi, cipolla di Tropea, 'nduja di Spilinga, ricotta salata, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **getrocknete Tomaten**, **Mozzarella**, **Zwiebel aus Tropea**, "nduja" aus Spilinga (typische kalabrische, pikante, streichfähige Salami), **Pecorino** (kalabrischer Schafskäse), **Bio OEV**. A-G 12.-

Stromboli - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, **salame piccante**, 'nduja di spilinga, **peperoncino piccante**, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **pikant Salami**, "nduja" aus Spilinga (typische kalabrische, pikante, streichfähige Salami), **pikante Paprika**, **Bio OEV**. A-G 11.-

Santa Lucia - Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, melanzane, peperoni, cipolla di Tropea, 'nduja di Spilinga, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Auberginen**, **Paprika**, **Zwiebel aus Tropea**, 'nduja aus Spilinga (typische kalabrische, pikante, streichfähige Salami), **Bio OEV**. A-G 12.-

Marinara A 8.-

Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, **aglio**, **oregano**, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Knoblauch**, **Oregano**, **Bio OEV**.

Calzone A-G 12.-
Pomodoro San Marzano **Sarnese DOP**, mozzarella, prosciutto cotto, **champignon freschi**, olio EVO biologico. **San Marzano Tomaten Sarnese DOP**, **Mozzarella**, **Schinken**, **frische Champignons**, **Oliven**, **Bio OEV**.

Dolci/Nachspeise

Tartufo Gelato - gelato alla nocciola, cuore di cioccolato fondente fuso, cacao amaro in polvere, zucchero - Hausgemachte kalabrische Eisspezialität - aus einer mit bitterer Schokoladensoße gefüllten Vanilleeiskugel, mit einer Schicht aus Schokoladeneis umhüllt und mit Kakaopulver bestäubt 5.50

Tiramisù - Hausgemachtes Tiramisu 5.50

Panna cotta al caramello, o al pistascchio, o al cioccolato
hausgemachtes Panna cotta mit Karamel, Pistazie oder Schokolad 5.50

Flauto alla nutella, o ai frutti di bosco, infornato a legna (2 persone)
Italienisches Gebäck mit Nutella oder Waldfrüchte aus dem Holzofen
(Bestellung ab zwei Portionen) 10.-

Desideri di caffè / Kaffeeträume 3,80

Due Corone - Espresso, zucchero, panna shakerata alla menta, cioccolato a scaglie
Espresso, Zucker, geschüttelte Sahne mit Minze, Schokospäne

Borbone - Espresso, cioccolata, crema di latte, cacao
Espresso, flüssige Schokolade, Sahne, Kakao

Siciliano - Espresso, cioccolata, panna montata, cioccolato a scaglie
Espresso, flüssige Schokolade, Schlagsahne, Schoko

Cardinale - Espresso, zucchero, panna shakerata, cacao - non mescolare
Espresso, Zucker, im Shaker geschüttelte Sahne, Kakao - nicht umrühren

Dello Stretto - Espresso, nocciole, nutella, crema di latte, cacao
Espresso, Haselnüsse, Nutella, flüssige Sahne, Kakao

Cristiano - Espresso, coco, cioccolata, panna shakerata, scaglie di coco
Espresso, Kokosmilch, flüssige Schokolade, geschüttelte Sahne, Kokos

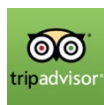
ALLERGENKENNZEICHNUNG:

A: Glutenthaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja
G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam O:
Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

due Sicilie



TRATTORIA - PIZZERIA A LEGNA



Montag – Sonntag (7 Tage) ab 16.30 - 22.30

Samstag – Sonntag ab 12.00 - 14.00

Tel. +43 (0)512 93 67 29

email: info@duesicilie.at - web: www.duesicilie.at