

Ristorante Pizzeria

FOCACCINO

La Sicilia in Bocca





Focaccino

Focaccino entstand im Jahr 2007 aus einer einfachen und ehrlichen Idee: Sizilien auf den Tisch zu bringen und seine Seele in jedem Bissen spürbar zu machen. Eine Küche, tief verwurzelt in dem Land, in dem ich geboren und aufgewachsen bin – geprägt von Düften, Aromen und Traditionen, die mit Liebe weitergegeben wurden, wie jene einer Mutter, die die heimische Küche in Erinnerung und Leidenschaft verwandelte.

Seit fast neunzehn Jahren erzählt Focaccino die Geschichte der mediterranen sizilianischen Küche und entwickelt sich stetig weiter, ohne jemals den Bezug zu seinen Ursprüngen zu verlieren. Ein Weg des Wachstums und der Reife, der auch schwierige Zeiten überstanden hat – geprägt von Stille und Unsicherheit, gemeistert mit Stärke und Entschlossenheit.

Die letzte umfassende Renovierung steht für einen Neuanfang, für Vertrauen in die Zukunft und in den Wert der Gastfreundschaft, die heute mehr denn je im Mittelpunkt unserer Identität steht.

Focaccino ist Leidenschaft, Respekt und Authentizität.

Und dank all jener, die sich über all die Jahre an unseren Tisch gesetzt haben, wird diese Geschichte weitergeschrieben.

Antipasto

Olio extravergine di olivia		3
Teller mit Olivenöl		
Insalata mista con mozzarella di bufala e mandorle		15
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Mandeln		
Insalata di arance e finocchio con mandorle		13,5
Orangen-Fenchel-Salat mit Mandeln		
Misto Fritto di sardelle e calamari		18,5
Gebratene Sardellen und Calamari		
Vitello tonnato		16
Kalbfleisch mit Thunfischsoße		
Caponata di melanzane siciliana (die Beste der Stadt)		16
Carpaccio di Manzo con rucola e Parmiggiano		18
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan		
Polpo insalata alla siciliana		18
Silzilianischer Oktopussalat mit Sellerie, Kirschtomaten und Kartoffeln		
Tartar di tonno con crema di burrata e pistacchio		18
Thunfisch-Tartar mit Burrata-Creme und Pistazien		
Antipasto misto dello Chef (für mind. 2 Personen)		45
Tonno-Tartar, Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Caponata, Insalata di Polpo		
Antipasto Focaccino	für 1 Person	20
	für 2 Personen	35
Antipasto Vegetale	für 1 Person	18





Pasta

Tagliatelle Cabonara alla siciliana con salsiccia Cabonara mit sizilianischer Salsiccia	18
Tagliatelle con punte di filetto di vitello Tagliatelle mit Kalbsfiletspitzen in weißem Ragout und Parmesan	18
Linguine alla Norma Linguine mit Tomatensoße, Aubergine und Ricotta	18
Tagliatelle al ragù di manzo della Mamma Venera Tagliatelle mit Rinderragout in Tomatensoße	18
Tagliatelle al pesto di pistacchio siciliano Tagliatelle mit sizilianischem Pistazienpesto	18
Linguine in salsa al nero di seppia e calamari Linguine in schwarzer Tintenfisch-Soße und Calamari	18
Linguine con sardelle fresche con finocchietto, capperi e uvetta Linguine mit frischen Sardellen, Fenchel, Kapern und Rosinen	18
Linguine al tonno e pesce spada fresco alla Siciliana Linguine mit frischen Thunfisch und Schwertfisch in Tomatensoße mit Oliven und Kapern	20
Tagliolino al Tartufo nero in salsa di Parmigiano Tagliolino mit schwarzem Trüffel in Parmesansoße	22
Ravioli ripieni al Tartufo in salsa di Parmigiano e Tartufo fresco Ravioli gefüllt mit Trüffel in Parmesansoße und frischem Trüffeln	24

Gerne können Sie Glutenfreie Pasta erhalten (4€ extra)

Carne

Cotoletta di vitello impanata alla siciliana Paniertes Kalbschnitzel nach sizilianischer Art	30
Cotoletta di manzo impanata alla siciliana dello Chef Paniertes Schnitzel aus Rinderfilet (Empfehlung v. Chef)	42
Nodino di vitello alla griglia Gegrilltes Kalbkotelett	36
Filetto di manzo argentino alla griglia (ca. 220gr.) Argentinisches Rinderfilet gegrillt	38

Beilage: Gemischter Salat oder Gemüse

Pesce

Calamaretti alla griglia con insalata mista Gegrillte Baby Calamari auf gemischtem Salat	20
Polpo alla griglia con insalata di spinaci Gegrillter Oktopus auf Spinatsalat	26
Filetti di orata alla sciliana Doradenfilet in Tomatensoße mit Kapern, Oliven und Rosinen	28
Caponata di pesce spada Sizilianische Caponata mit fein gewürfeltem Schwertfisch	28
Tonno alla griglia con mandorle tostate e salsa di menta con insalata di spinaci Gegrillter Thunfisch mit gerösteten Mandeln und Minzsoße auf Spinatsalat	36
Tonno in crosta di pistacchio con insalata di spinaci Thunfisch in Pistazienkruste mit Spinatsalat	42





Pizza

Rosmarino: Rosmarin, Salz, Pfeffer Olivenöl (Pizzabrot)	9
Pizza Margherita: Tomatensoße, Mozzarella	12
Pizza alla Norma: Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Ricotta- käse	17
Pizza Simone: Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Burrata	18
Pizza Arrabiata: Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Champignon	16,5
Pizza Bufalina: Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella	18
Pizza Focaccino: Tomatensoße, Mozzarella, Champignon, Spinat, Salsiccia	18
Pizza Sardelle: Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	16
Pizza Tonno: Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern	16,5
Pizza Fighettina: Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	17,5
Pizza dello Chef: Tomatensoße, Mozzarella, Caponata, Burrata	20
Auf Wunsch haben wir Glutenfreie Pizza (6€ extra)	

Unser Pizzateig besteht aus der Zusammensetzung von Bio Dinkelmehl, Grießmehl und Kurkuma und ist somit knusprig und voller Geschmack (nach römischer Art)

Dolce

Tiramisu (das Beste der Stadt) 10

Panna Cotta (besser geht nicht) 10
Glutenfrei

Canolli gefüllt mit Ricotta-Creme 7
(sizilianische Spezialität)

Cassata Siciliana 6
Glutenfrei

Souffle al cioccolato mit Vanilleeis 8

Sorbetto al limone 8
Glutenfrei

Zum Dessert Empfehlen wir Passito di Pantelleria (Donnafugata) 10,00€
Ein typischer Dessert-Wein aus Sizilien





Getränke

Aqua San Benedetto Frizzante	0,25	3	0,75	6,5
Aqua San Benedetto Naturale	0,25	3	0,75	6,5
Orangensaft	0,2	3	0,4	6,5
Apfelsaft naturtrüb	0,2	3	0,4	6,5
Apfelsaftschorle	0,2	3	0,4	6
Coca Cola (auch Zero)	0,2	3	0,4	6
Fanta	0,2	3	0,4	6
Sprite	0,2	3	0,4	6
Spezi	0,2	3	0,4	6

Aperitivi

Prosecco Spumante	0,1	7,5	0,75	45
Negroni				12
Aperol Spritz				9
Sarti Spritz				10
Campari Spritz				9
Limocello Spritz				9
Crodino Prosecco				9
Martini Bianco				7
Campari Orange				8
Campari Soda				7
Stoppino Aperitiv von Focaccino (alkoholfrei)				8
Stoppino Prosecco				9

Bier

Vom Fass:

Poretti italienisches Premium Bier (Pils)	0,25	4	0,5	6
Lübzer (Pils)	0,33	4	0,5	6
Duckstein (Hefeweizen)	0,33	4	0,5	7

Erdinger Weißbier/Alkoholfrei	0,5	6		
Peroni Pils alkoholfrei	0,33	4		

Vini bianchi – Weißwein

Hauswein Grillo Sicilia	0,2	7	0,5	17	35 1L.
Malvasia Sicilia	0,2	8	0,5	20	30 Fl.
Regaleali Bianco Blend	0,2	8	0,5	20	30 Fl.
Moscato D Asti	0,2	8	0,5	20	30 Fl.
Grillo Top	0,2	9			32 Fl.
Pinot Grigio	0,2	9			32 Fl.
Chardonnay	0,2	9			32 Fl.
Sauvignon Blanc	0,2	10			36 Fl.
Vermentino Sardegna	0,2	9			32 Fl.
Lugana	0,2	12			44 Fl.
Isesi (Zibibbo)	0,2	12			44 Fl.
Soave Classico	0,2	12			44 Fl.
Catarratto Sicilia					44 Fl.
Anthilia Donna Fugata					38 Fl.
Branu Vermentino					46 Fl.
Gavi					45 Fl.
Chardonnay Planeta					80 Fl.

Wir haben noch weitere Weinangebote im Sortiment,
die nicht aufgelistet sind. Sprechen Sie uns gerne an !





Vini rosso – Rotwein

Hauswein Nero d'Avola Sicilia	0,2 7	0,5 17,5	35 1L.
Primitivo Apulien	0,2 8	0,5 20	30 Fl.
Rose Sicilia	0,2 8	0,5 20	30 Fl.
Rose Top	0,2 9,5		34 Fl.
Nero d'Avola Top Sicilia	0,2 9,5		34 Fl.
Primitivo Top Apulien	0,2 9,5		34 Fl.
Negroamaro Apulien			34 Fl.
Cannonau Sardegna			34 Fl.
Il Passo (Blend Nerello Mascalese u. Nero D Avola)			34 Fl.
Merlot Sicilia			35 Fl.
Chianti Toscana			35 Fl.
Saia (100% Nero D Avola)			45 Fl.
Cygnus Sicilia (Blend Nero D Avola u. Carbernet Sauvignon)			48 Fl.
Merlot Soler			50 Fl.
Chianti Classico Riserva			65 Fl.
Primitivo 100% Sessantanni DOC			70 Fl.
Etna Rosso DOC (Nerello Mascalese u. Nerello a Cappuccio)			70 Fl.
Edizione			70 Fl.
Amarone della Valpolicella Allegrini			160 Fl.
Mille e una Notte Donnafugata			160 Fl.
Bricco dell Uccellone Barbera d'Asti			180€ Fl.

Wir haben noch weitere Weinangebote im Sortiment,
die nicht aufgelistet sind. Sprechen Sie uns gerne an !

Digestivi

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	3
Espresso Doppio	4
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Café Americano	3
Espresso Coretto	6
Averna	8
Ramazzotti	8
Cynar	8
Fernet Branca	8
Limoncello	5
Sambuca	6
Amaretto	6
Grappa Hausmarke	8
Grappa Top	12



Tel: 030 3248838 focaccino.eu sizilien@focaccino.eu

