taormina

Monatskarte

ab 13.11.2026

Ab Freitag, 13. November, gibt es bei uns wieder eine neue Sonderkarte – lass dich überraschen!

Aperitivo & Vino

Aperitif & Wein des Monats

Pink Velvet [g] **9,90 €**
Disaronno Velvet | Disaronno | Red Bitter | Meersalz

Melograno Floreale [l] **8,90 €**
alkoholfrei | Martini Floreale | Granatapfel | Soda | Orange | Thymian

Auxerrois trocken [l]
Weingut Klumpp · Baden · Bio · 2025
DE-Baden - Weingut Klumpp · 2025 · Bio
Glas 0,15 l **8,40 €** · Flasche 0,75 l **41,90 €**

Speisen des Monats

Antipasti

Vorspeisen

Crema di Castagne e Topinambur [g, h, i] **8,40 €**
Maronen | Topinambur | Rosmarinöl | Haselnuss-Crunch

Bruschetta Cime di Rapa [a, g, l] **10,40 €**
Stängelkohl | italienische Bratwurst | Burrata

Insalata di Polpo [j, n] **15,90 €**
Oktopus | Kichererbsencreme | knusprige Kichererbsen | Zitronendressing

Pizza

Pizza Bianca Cavolo Riccio [a, g] **18,90 €**
Mozzarella | geräucherte Mozzarella | Grünkohl | Speck

Pasta

Tortelloni di Zucca [a, c, g] **20,90 €**
Riesen-Tortelloni mit Kürbisfüllung | Sahne-Limetten-Sauce | Limettenabrieb | gesalzener Ricotta | Chili-Semmelbrösel

Carne & Pesce

Fleisch & Fisch

Petto d'Anatra [g, i, l] **28,90 €**
Entenbrust | Rotkohl mit Balsamico | Sellerie-Püree

Filetto di Branzino [d, g, l] **24,90 €**
Wolfsbarschfilet | Fenchel | Orange | Taggiasca-Oliven

Dolci

Soufflé Bianco [a, c, g, h] **11,40 €**
Weißes Schoko-Soufflé | Passionsfrucht-Sauce | Pistazienkrokant | Zitronen-Basilikum-Gin-Sorbet

Allergene & Zusatzstoffe: a Glutenhaltiges Getreide · c Eier · d Fisch · g Milch (inkl. Laktose) · h Schalenfrüchte · i Sellerie · j Senf · l Schwefeldioxid und Sulfite · n Weichtiere

Taormina · Südstraße 26, 42103 Wuppertal · 0202 300589 · taormina.de