

Vorspeisen und Salate / Antipasti e Insalate

Gemischter Salat auf Salentinische Art

Insalata mista alla maniera salentina

11.50

Grüner Salat mit Äpfeln, Walnüssen und roten Zwiebeln

Insalata verde con mele, noci e cipolla rossa

9.50

Salentinische Bruschette mit Brot aus Salento, Tomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl

Pane `mbruscatu (bruschetta salentina) con pane casareccio, pomodori, rucola, aglio e olio d'oliva

12.50

Frische Ricotta gewürzt mit weißem Pfeffer, mit Datteltomaten, Salbei und drei Olivensorten

Ricotta fresca al pepe bianco, con pomodorini datterino, salvia e tre tipi di olive

15.50

Tomaten-Tartare mit "Fior di Latte" Mozzarella-Mousse

Tartare di pomodori con spuma di mozzarella fior di latte

15.50

*Rindscarpaccio mit Rucola, Radieschen, Sellerie und apulischem Stracciatellakäse**

Carpaccio di manzo con rucola, ravanello, sedano e stracciatella pugliese

21.50

Krakencarpaccio mit Salatmischung, Kräutern und Datteltomaten

Carpaccio di polpo con misticanza d'insalate, erbetta e pomodorini datterino

21.50

*Überbackene Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Cacioricotta und Pecorino**

"Marangianàta di Santu Ronzu"

Sformato di melanzane alla leccese con pomodoro, mozzarella, cacioricotta e pecorino

15.50

* Stracciatella ist ein mozzarellaähnlicher Frischkäse, im Vergleich zu diesem mit mehr Flüssigkeit und weicher in der Konsistenz.

* Cacioricotta und Pecorino sind typisch apulische Käsesorten.

Unsere Salatsaucen / I nostri condimenti per insalate

Die "Dunkle" : Nattoes Olivenöl extra, schwarze Essig-Crème und Salz

La "Scura" : Olio extra vergine d'oliva, crema d'aceto nera e sale

Die "Klare" : Nattoes Olivenöl extra, weisse Essig-Crème und Salz

La "Chiara" : Olio extra vergine d'oliva, crema d'aceto bianca e sale

Die "Süss-sauer" : Nattoes Olivenöl extra, weisser Essig, Honig, Salz und Pfeffer

L' "Agrodolce" : Olio extra vergine d'oliva, aceto bianco, miele, sale e pepe

Die "Leichte" : Nattoes Olivenöl extra, Orangensaft, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

La "Leggera" : Olio extra vergine d'oliva, succo d'arancia, succo di limone, sale e pepe

Sommer Spezialitäten / Specialità estive

Salat mit Melonen, Rohschinken, Rucola und Granatapfelkernen, mit kalter Mangocrème

Insalata di melone, prosciutto crudo, rucola e semi di melagrana, con crema fredda al mango

24.50

*Pizza "Terra Mia" mit scharfer Salsiccia und Stängelkohl Nfucate**

*Pizza "Terra Mia" con salsiccia piccante e rape nfucate**

23.50

*Favebohnen-Purée und Stängelkohl Nfucate**

*Purea di fave e rape nfucate**

17.50

Maccheroncini mit frischer Ricotta, Datteltomaten und Basilikum

Maccheroncini con ricotta fresca, pomodorini e basilico

22.50

Fischsuppe "alla Gallipolina" (mit Krustentieren, Meeresfrüchte und Fischfilet)

Zuppa di pesce "alla Gallipolina" (con crostacei, frutti di mare e filetti di pesce)

30.50

* Nfucate: Ertränkt in Olivenöl und Knoblauch / Affogate in olio d'oliva e aglio.

Teigwaren und Risottos

Pasta e Risotti

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten und zerplatzten Datteltomaten
Spaghetti aglio, olio d'oliva, peperoncino e pomodorini datterino "scattarisciati"

19.50

Orecchiette "Erde und Rauch"

an Bauchspeck-Pilzen-Sauce, mit Spänen von geräuchter Scamorza

Orecchiette "Terra e Fumo"

al sugo di pancetta e funghi, con scaglie di scamorza affumicata

23.50

Kartoffel-Gnocchi mit Kaninchenragout-sauce, Salentinischen-Oliven und Minze

Gnocchi di patate al ragù di coniglio, menta e olive salentine

24.50

Cavatelli mit Miesmuscheln (geschält), Datteltomaten und Petersilie

Cavatelli alle cozze (sgusciate), pomodorini datterino e prezzemolo

22.50

Sagne 'Ncannulate (Tagliatelle Art, aufgerollt)

an Kalbfleischsauce mit salentinischen Ricottakäsespänen

Sagne 'ncannulate (sorta di tagliatelle arricciate)

al sugo di vitello e scaglie di formaggio ricotta salentino

23.50

Spaghetti "al Gambero" mit Garnelen, Datteltomaten, Knoblauch und Olivenöl

Spaghetti "al Gambero" con gamberi, pomodorini datterino, aglio e olio d'oliva

28.50

Linguine "alla Povera" mit getrockneten Tomaten,

Sardellen, Salentinischen-Oliven, Knoblauch und getoasteten Brotbröseln

Linguine "alla Povera" con pomodori secchi,

acciughe, olive salentine, aglio e pangrattato tostato

22.50

Teigwaren und Risottos

Pasta e Risotti

*Pasta al forno (Teigwaren aus dem Ofen) mit Hackfleischbällchen,
Auberginen, Eier, Mozzarella und geräuchte Scamorza*

*Pasta al forno con polpettine di carne,
melanzane, uova, mozzarella e scamorza affumicata*

23.50

Kartoffel-Gnocchi mit Hummersauce, frischen Kräutern und schwarzen Trüffeln

Gnocchi di patate al sugo di astice, erbette fresche e tartufo nero

45.50

Fusilli al ferretto "alla Jonica" mit Scampi, Garnelen, Krake und Kalmaren

(al ferretto: Pasta die früher mithilfe eines "Ferretto" genannten Werkzeugs hergestellt wurde)

Fusilli al ferretto "alla Jonica" con scampi, gamberi, polpo e calamari

(al ferretto: pasta che in passato veniva realizzata, utilizzando uno strumento chiamato ferretto)

32.50

Spaghetti alla Chitarra (viereckige Spaghetti) an Auberginensauce mit Datteltomaten und Basilikum

Spaghetti alla chitarra al sugo di melanzane, pomodorini datterino e basilico

21.50

Risotto mit Pouletbrustwürfeln, frittierten Zucchini und frischen Kräutern

Risotto con tocchetti di petto di pollo, zucchini fritte ed erbette fresche

23.50

Risotto "alla Pescatora" mit Krustentieren und Meeresfrüchten

Risotto "alla Pescatora" con crostacei e frutti di mare

28.50

Hausgemachte gefüllte Teigwaren, je nach Verfügbarkeit und/oder Produktion.

Fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Pasta ripiena fatta in casa in base alla disponibilità e/o produzione.

Chiedere agli addetti di servizio.

Panierte Fleischgerichte / Piatti di carne impanata

Paniert Kalbsschnitzel mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Saisonsalat

Fetta di vitello impanata, con patate fritte fatte in casa e insalatina stagionale

38.50

Panierte Pouletbrust, mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Saisonsalat

Petto di pollo impanato, con patate fritte fatte in casa e insalatina stagionale

30.50

Paniert Schweinsteak, mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Saisonsalat

Bistecca di maiale impanata, con patate fritte fatte in casa e insalatina stagionale

30.50

Gegrillte Fleischgerichte / Piatti di carne alla griglia

*Kalbs-Paillard vom Grill mit Rosmarin-Frübkartoffeln
und kleinem Rucola-Salat mit Pecorinospänen und Datteltomaten*

*Paillard di vitello alla griglia con patate novelle al rosmarino
e insalatina di rucola, scaglie di pecorino e pomodorini*

38.50

Schweinskotolett vom Grill mit Rosmarin-Frübkartoffeln und kleinem Saisonsalat

Costoletta di maiale alla griglia con patate novelle al rosmarino e insalatina di stagione

32.50

Apulische Bombette vom Grill (Schweinebalsröllchen mit verschiedenen Füllungen). Solange Vorrat

Bombette pugliesi alla griglia (involtini di capocollo di maiale con diversi ripieni). Sino a disponibilità

30.50 ohne beilage / senza contorno

*Diverse gegrillte Fleischsorten (Fleisch und Spezialitäten aus Apulien),
mit Rosmarin-Frübkartoffeln und kleinem Saisonsalat*

Grigliata mista di carne (carni e specialità d'origine pugliese),

con patate novelle al rosmarino e insalatina di stagione

42.50

Gekocht in Tonpfanne / Cottura in terracotta

(Solange Vorrat / Sino a disponibilità)

Pferdefleisch Voressen alla Pignata, mit frittiertem Brot*

Pezze di carne di cavallo alla pignata, con pane fritto*

32.50

Geschmorter Krake und Kartoffeln alla Pignata, mit frittiertem Brot*

Polpo e patate alla pignata, con pane fritto*

32.50

* *Pignata ist Salento-Dialekt und bedeutet Tonpfanne, in der das Essen gekocht wird*

* *La pignata, in dialetto salentino è il recipiente in terracotta, in cui si fanno cucinare gli alimenti*

Fischgerichte / Piatti di pesce

*Frischer Fisch, je nach Verfügbarkeit und/oder Frische,
welche uns der Fischhändler anbietet*

*Pesce fresco in base alla disponibilità e/o freschezza
offerta dalla pescheria*

Beilagen / Contorni

Kleiner Salat vom grilliertem Gemüse / Insalatina di verdure grigliate 5.50

Kartoffeln-Minze-Kroketten / Panzerotti salentini di patate e menta 9.50

Hausgemachte Pommes Frites / Patate fritte fatte in casa 6.50

Rosmarin-Frühhkartoffeln mit Zwiebeln / Patate novelle al rosmarino e cipolla 6.50

Süßsaure Peperoni nach Lecceseart / Peperoni agro-dolci alla leccese 6.50

Stängelkohl "Nfucate" mit Knoblauch / Rape "nfucate" all'aglio 7.50

Favebohnenpurée / Pura di fave 5.50

Pizze

<i>Margherita</i>	<i>Tomaten, Mozzarella</i> <i>Pomodoro, mozzarella</i>	18.00
<i>Quattro Stagioni</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni</i>	24.50
<i>4 Formaggi</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, vier italienische Käsesorten</i> <i>Pomodoro, mozzarella, quattro tipi di formaggi italiani</i>	22.50
<i>Prosciutto</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	20.50
<i>Prosciutto e Funghi</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	21.50
<i>“al Bacio”</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla, aglio</i>	23.50
<i>Crudaiola</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Pecorinospäne</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di pecorino</i>	25.50
<i>Diavola</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Peperoncino</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, cipolle, peperoncino</i>	24.50
<i>Tonno e Cipolla</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln</i> <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla</i>	22.50
<i>Generosa</i>	<i>Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistazien-Krümeln</i> <i>Mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio</i>	26.50
<i>Dell'Ortolano</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, frische Gemüse</i> <i>Pomodoro, mozzarella, verdure fresche</i>	23.50
<i>Viziosa</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thon, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoni, cipolla, aglio</i>	25.50

Pizze

<i>Mediterranea</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Datteltomaten</i>	22.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, aglio, pomodorini</i>	
<i>Ghiottona</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Büffelmozzarella, Datteltomaten</i>	26.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pancetta, mozzarella di bufala, pomodorini</i>	
<i>Poseidone</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch, Rucola, Datteltomaten</i>	27.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio, rucola, pomodorini</i>	
<i>Italiana</i>	<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten</i>	23.50
	<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini</i>	
<i>Calzone Leccese</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta, Oliven</i>	26.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta, olive</i>	
<i>Fagotto</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Datteltomaten, Basilikum (Fagotto: ähnlich eines Calzone, aber andere Form)</i>	24.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini, basilico</i>	
<i>Nostrana</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Gorgonzola</i>	23.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, gorgonzola</i>	
<i>Biancarosa</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone</i>	23.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone</i>	
<i>Rustica</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Speck</i>	23.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, pancetta</i>	
<i>Terra e Fumo</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, geräucherter Scamorza</i>	23.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, scamorza affumicata</i>	
<i>Salento "Sole mare e vento"</i>	<i>Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Zucchini, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Rucola</i>	27.50
	<i>Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini, pomodori secchi, aglio, rucola</i>	
	<u><i>Aufpreis für eine Pizza in zwei Tellern! / Supplento per una pizza in due piatti</i></u>	6.00

