

# 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 evo

12.50

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

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

15.50

## **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

## **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, erbette e pomodori datterino

21.50

## **Tomaten Salat mit “Fior di Latte” Mozzarella oder mit apulischem Burrata\***

Insalata di pomodori con mozzarella fior di latte oppure con burrata pugliese

15.50 mit Mozzarella / 18.50 mit Burrata

\* **Cacioricotta und Pecorino** sind typisch apulische Käsesorten.

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

\* **Burrata** ist ein mozzarellaähnlicher Frischkäse, in dessen Innerem sich eine dickflüssige Frischkäsecreme befindet.

# Unsere Salatsaucen

## I nostri condimenti per insalate

**Die "Dunkle": Natives Olivenöl extra, schwarze Essigcrème und Salz**

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

**Die "Klare": Natives Olivenöl extra, weisse Essigcrème und Salz**

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

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

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

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

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

## Frühlings Spezialitäten / Specialità primaverili

**Salat mit grünen Spargeln, Erdbeeren, Rucola und "Fior di Latte" Mozzarella**

Insalata di asparagi verdi, fragole, rucola e mozzarella fior di latte

18.50

**Risotto mit grünen Spargeln, vermischt mit reifem Käse**

Risotto agli asparagi verdi, mantecato con formaggio stagionato

23.50

**Sagne 'Ncannulate (Tagliatelle Art, aufgerollt)**

**an Crème von grünen Spargeln und Salsiccia**

Sagne 'ncannulate (sorta di tagliatelle arrotolate)

alla crema di asparagi verdi e salsiccia

25.50

**Pizza "Biancavera"**

**mit mozzarella, grünen Spargeln, Ricotta und getrocknete Tomaten**

Pizza "Biancavera"

con mozzarella, asparagi verdi, ricotta e pomodori secchi

26.50

# Teigwaren und Risottos

## Pasta e Risotti

**Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten und zerplatzten Datteltomaten**  
Spaghetti aglio, olio evo, peperoncino e pomodori datterino "scattarisciati"  
21.50

**Orecchiette an fein gehacktem Stängelkohl,  
mit Kapern, Sardellen und getoasteten Brotbrösel**  
Orecchiette alla battuta di cime di rape, capperi, acciughe e mollica tostata  
25.50

**Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout-sauce, Salentinischen-Oliven und Minze**  
Gnocchetti di patate al ragú di coniglio, menta e olive salentine  
25.50

**Maccheroncini "alla Paesana" an pikanter Salamisauce, Zwiebeln, Rosmarin und Kartoffeln**  
Maccheroncini "alla Paesana" al sugo di salame piccante, cipolla, rosmarino e patate  
24.50

**Spaghetti "al Gambero" mit roten Garnelen, Datteltomaten, Knoblauch und Olivenöl**  
Spaghetti "al Gambero" con gamberi rossi, pomodori datterino, aglio e olio evo  
28.50

**Sagne 'Ncannulate (Tagliatelle Art, aufgerollt)  
an Kalbfleischsauce mit salentinischen Ricottakäsespänen**  
Sagne 'ncannulate (sorta di tagliatelle arrotolate)  
al sugo di vitello e scaglie di formaggio ricotta salentino  
25.50

**Teigwaren und Bohnen nach Lecce- Art,  
mit Salsiccia (pikant oder mild, auf anfrage) und Krümeln von Tarallo\***  
Pasta e pasuli (fagioli) alla leccese,  
con salsiccia (piccante o dolce, su richiesta) e granella di tarallo  
25.50

\* **Taralli** sind Backprodukt, traditionell aus der süditalienischen Region Apulien. Ähnlich wie Grissini, aber mit einer abgerundeten Form, deren Grundteig aus Mehl, Olivenöl, Salz und verschiedene Aromen besteht.

# Teigwaren und Risottos

## Pasta e Risotti

**Maccheroncini aus dem Ofen mit Salsiccia (pikant oder mild, auf anfrage),  
Auberginen, Eier, Mozzarella und geräucher Scamorza**

Maccheroncini al forno con salsiccia (piccante o dolce, su richiesta),  
melanzane, uova, mozzarella e scamorza affumicata

25.50

**Pasta "Minestrata" mit Blumenkohl, Romanesco, Bauchspeck und Datteltomaten**

Pasta "Minestrata" con cavolfiori, romanesco, pancetta e pomodori datterino

23.50

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

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

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, pomodori datterino e basilico

22.50

**Risotto mit Pouletbrustwürfeln, frittierten Zucchini und frischen Kräutern**

Risotto con tocchetti di petto di pollo, zucchine fritte ed erbe fresche

24.50

**Risotto "alla Pescatora" mit Krustentieren und Meeresfrüchten**

Risotto "alla Pescatora" con crostacei e frutti di mare

29.50

**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

**Paniertes Kalbsschnitzel, mit Rosmarin-Frühkartoffeln und kleinem Saisonsalat\***

Fetta di vitello impanata, con patate novelle al rosmarino e insalatina stagionale\*

39.50

**Panierte Pouletschenkel ohne Knochen, mit Rosmarin-Frühkartoffeln und kleinem Saisonsalat\***

Coscia di pollo (disossata) impanata, con patate novelle al rosmarino e insalatina stagionale\*

32.50

**Paniertes Schweinskotolett, mit Rosmarin-Frühkartoffeln und kleinem Saisonsalat\***

Costoletta di maiale impanata, con patate novelle al rosmarino e insalatina stagionale\*

35.50

# Gegrillte Fleischgerichte / Piatti di carne alla griglia

**Kalbs-Paillard vom Grill mit Rosmarin-Frühkartoffeln  
und kleinem Rucola-Salat\* mit Spänen von gelagertem Käse und Datteltomaten**

Paillard di vitello alla griglia con patate novelle al rosmarino  
e insalatina di rucola\*, scaglie di formaggio stagionato e pomodori datterino

39.50

**Schweinskotolett vom Grill mit Rosmarin-Frühkartoffeln und kleinem Saisonsalat\***

Costoletta di maiale alla griglia con patate novelle al rosmarino e insalatina stagionale\*

35.50

**Diverse gegrillte Fleischsorten**

**(Fleisch und Spezialitäten aus Apulien), mit Rosmarin-Frühkartoffeln**

Grigliata mista di carne

(carni e specialità d'origine pugliese), con patate novelle al rosmarino

45.50

**Apulische Bombette vom Grill (Schweinehalsröllchen mit verschiedenen Füllungen)**

Bombette pugliesi alla griglia (involtini di capocollo di maiale con diversi ripieni)

30.50 ohne Beilage / senza contorno

\* Nur als Beilage und nicht als Vorspeise möglich / solo per contorno e non possibile come antipasto.

# Gekocht in der Tonpfanne / Cottura in terracotta

(Solange Vorrat / Sino a disponibilità)

**Pferdefleisch (It) Voressen alla Pignata\*, mit frittiertem Brot aus Altamura**

Pezzetti di carne di cavallo (It) alla pignata\*, con pane fritto di Altamura

34.50

**Geschmorter Krake und Kartoffeln alla Pignata\*, mit frittiertem Brot aus Altamura**

Polpo e patate alla pignata\*, con pane fritto di Altamura

34.50

\* **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

**Gedünstetem Gemüse / Verdure scottate** 6.50

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

**Süßsaure Peperoni nach Lecceseart / Peperoni agro-dolci alla leccese** 7.50

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

**Kleinem Saisonsalat\* / Insalatina stagionale\*** 5.50

**Favepurée (Solange Vorrat) / Crema di fave (sino a disponibilità)** 7.50

**Stängelkohl "Nfucate" mit Knoblauch\*\*/ Rape "nfucate" all'aglio\*\*** 8.50

\* Nur als Beilage und nicht als Vorspeise möglich / solo per contorno e non possibile come antipasto.

\*\* Saisonal erhältlich / disponibilità stagionale.

# Pizze

Aufpreis für eine Pizza in zwei Tellern / Supplemento per una pizza in due piatti 6.00

Margherita	<b>Tomaten, Mozzarella</b> Pomodoro, mozzarella	18.50
Quattro Stagioni	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni	25.50
Tonno e Cipolla	<b>Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla	23.50
Spaccacore	<b>Tomaten, Mozzarella, pikanter Salsiccia, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia picc., peperoni, cipolla, aglio	25.50
Prosciutto e Funghi	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	22.50
“al Bacio”	<b>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch</b> Pomodoro, mozzarella, salame picc., gorgonzola, cipolla, aglio	24.50
Crudaiola	<b>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Spänen von gelagertem Käse</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di formaggio stagionato	26.50
Diavola e Peperoncino	<b>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, cipolla	25.50
4 Formaggi	<b>Tomaten, Mozzarella, vier italienische Käsesorten</b> Pomodoro, mozzarella, quattro tipi di formaggi italiani	23.50
Ortolana	<b>Tomaten, Mozzarella, frische Gemüse</b> Pomodoro, mozzarella, verdure fresche	25.50
“Non ti scordar di me”	<b>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Datteltomaten</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta, pomodorini	25.50
Terra e fumo	<b>Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, geräucher Scamorza</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, scamorza affumicata	24.50

# Pizze

<b>Mediterranea</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Datteltomaten</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, aglio, pomodorini	23.50
<b>Terra mia</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, pikanter Salsiccia, gedünstetem Stängelkohl an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, cime di rape affogate con olio evo, aglio e peperoncino	26.50
<b>Poseidone</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch, Rucola, Datteltomaten</b> Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio, rucola, pomodorini	28.50
<b>Italiana</b>	<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini	23.50
<b>Calzone Leccese</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta, Oliven</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta, olive	26.50
<b>Fagotto</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Datteltomaten, Basilikum (Fagotto: ähnlich eines Calzone, aber andere Form)</b> Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini, basilico (fagotto: simile al calzone, ma di altra forma)	25.50
<b>Nostrana</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Gorgonzola</b> Pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, gorgonzola	24.50
<b>Viziosa</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thon, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno, peperoni, cipolla, aglio	26.50
<b>Rustica</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Speck</b> Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, pancetta	24.50
<b>Biancarosa</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	24.50
<b>Salento "Sole mare e vento"</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Zucchini, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Rucola</b> Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini, pomodori secchi, aglio, rucola	28.50