

# 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

## Herbstliche Spezialitäten / Specialità autunnali

**Kürbiscremesuppe in drei Varianten:**

**Die Einfache / Mit Speck, Eierschwämmli und Weissbrot-Croutons / Mit Garnelen und Lauch**

Crema di zucca in tre varianti:

semplice / con speck, gallinacci e crostini di pane bianco / con gamberi e porro

10.50 / 14.50 / 19.50

**Maccheroncini an Wildschweinragout, salentinischen Oliven und Ricottakäse-Spänen**

Maccheroncini al ragù di cinghiale, olive salentine e scaglie di formaggio ricotta

25.50

**Risotto an pikanter Salsiccia, Eierschwämmli und Rosmarin**

Risotto alla salsiccia piccante, gallinacci e rosmarino

25.50

**Pizza "Herbstduft"**

**mit Tomaten, Mozzarella, gedünsteten Eierschwämmli an Knoblauch,**

**Speckstreifchen und roten Zwiebeln**

Pizza "sapori d'autunno"

con pomodoro, mozzarella, gallinacci trifolati all'aglio, listarelle di pancetta e cipolla rossa

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 di pane tostata

25.50

**Kartoffelgnocchi mit Seeteufel, Artischocken, Basilikum-Pesto und Datteltomaten**

Gnocchi di patate con pescatrice, carciofi, pesto di basilico e pomodori datterino

28.50

**Maccheroncini an Sauce mit Speck, Oliven und roten Zwiebeln, vermischt mit reifem Käse**

Maccheroncini al sugo di pancetta, olive e cipolla rossa, mantecati con formaggio stagionato

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

**Pasta und Borlotti-Bohnen nach Leccese-Art,  
mit Salsiccia (pikant oder mild, auf anfrage) und Krümeln von Tarallo\***

Pasta e pasuli (fagioli borlotti) alla leccese,  
con salsiccia (piccante o dolce, su richiesta) e granella di tarallo

25.50

\* **Taralli:** 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 geräucherter Scamorza**

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

25.50

**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 an pikanter Ventricina (Salamisorte), Saubohnencreme, Pilzen und Rosmarin**

Risotto alla ventricina piccante, crema di fave, funghi e rosmarino

24.50

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

Risotto con tocchetti di petto di pollo, zucchini 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.

# Evergreen Gerichte “Originalrezepte”

## Piatti Evergreen “Ricette originali”

### **Spaghetti “Carbonara”**

mit italienischen Guanciale (luftgetrockneter Schweinebacke), Eidotter, reifem Käse und Pfeffer  
Spaghetti “carbonara” con guanciale, tuorlo d’uovo, formaggio stagionato e pepe  
24.50

### **Bucatini (Rohrnudeln) “Amatriciana”**

an Sauce mit italienischen Guanciale (luftgetrockneter Schweinebacke), Zwiebeln und Knoblauch  
Bucatini “amatriciana” al sugo di guanciale, cipolla e aglio  
24.50

### **Pennette “Arrabbiata”**

an Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino  
Pennette “arrabbiata” al sugo di pomodoro, cipolla, aglio, basilico e peperoncino  
22.50

### **Hausgemachte Tortelli “Bolognese”**

gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Hachfleisch-Ragout  
Tortelli fatti in casa “bolognese” ripieni di ricotta e spinaci, al ragù di carne macinata  
24.50

### **Fusilli “al Ferretto” an Zitronencreme, frischen Lachsstückchen und Datteltomaten**

Fusilli “al ferretto” alla crema di limone, tocchetti di salmone fresco e pomodori datterino  
25.50

## 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

# Fleischgerichte / Piatti di carne

**Kalbs-Paillard vom Grill, Rosmarin-Frühhkartoffeln und gedünstetem Gemüse**  
Paillard di vitello alla griglia, patate novelle al rosmarino e verdure scottate  
40.50

**Paniertes Schweinskotolett, Rosmarin-Frühhkartoffeln und gedünstetem Gemüse**  
Costoletta di maiale impanata, patate novelle al rosmarino e verdure scottate  
35.50

**Panierte Pouletschenkel (ohne Knochen), Rosmarin-Frühhkartoffeln und gedünstetem Gemüse**  
Coscia di pollo (disossata) impanata, patate novelle al rosmarino e verdure scottate  
32.50

**Schweinskotolett vom Grill mit zerlassener Kräuterbutter,  
gedünstetem Gemüse und Kartoffel-Minze-Kroketten**  
Costoletta di maiale alla griglia con burro fuso alle erbette,  
verdure scottate e crocchette di patate e menta  
35.50

**Rindsfilet vom Grill mit getoasteten Brotbrösel,  
an Kräuter-Rotweinsauce, Rosmarin-Frühhkartoffeln und gedünstetem Gemüse**  
Filetto di manzo alla griglia con mollica di pane tostata,  
salsa alle erbette e vino rosso, patate novelle al rosmarino e verdure scottate  
52.50

## Beilagen / Contorni

<b>Gedünstetem Gemüse / Verdure scottate</b>	6.50
<b>Kartoffeln-Minze-Kroketten / Panzerotti salentini di patate e menta</b>	9.50
<b>Süss-saure Peperoni nach Lecceseart / Peperoni agro-dolci alla leccese</b>	7.50
<b>Rosmarin-Frühhkartoffeln mit Zwiebeln / Patate novelle al rosmarino e cipolla</b>	6.50
<b>Saubohnenpurée (Solange Vorrat) / Crema di fave (sino a disponibilità)</b>	7.50
<b>Stängelkohl "Nfucate" mit Knoblauch*/ Rape "nfucate" all'aglio*</b>	8.50

\* Saisonal erhältlich / disponibilità stagionale.

# Pizze

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

Margherita	Tomaten, Mozzarella Pomodoro, mozzarella	18.50
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni	25.50
Tonno e Cipolla	Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern, Zwiebeln Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla	23.50
Spaccacore	Tomaten, Mozzarella, pikanter Salsiccia, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch Pomodoro, mozzarella, salsiccia picc., peperoni, cipolla, aglio	25.50
Prosciutto e Funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	22.50
“al Bacio”	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauch Pomodoro, mozzarella, salame picc., gorgonzola, cipolla, aglio	24.50
Crudaiola	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Spänen von gelagertem Käse Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di formaggio stagionato	26.50
Diavola e Peperoncino	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, cipolla	25.50
4 Formaggi	Tomaten, Mozzarella, vier italienische Käsesorten Pomodoro, mozzarella, quattro tipi di formaggi italiani	23.50
Ortolana	Tomaten, Mozzarella, frische Gemüse Pomodoro, mozzarella, verdure fresche	25.50
“Non ti scordar di me”	Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Ricotta, Datteltomaten Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta, pomodorini	25.50
Terra e fumo	Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, geräucherter Scamorza 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>Focaccia mit Tomatensauce, dazu (nach dem Backen) Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl</b> Focaccia al pomodoro con (dopo la cottura) mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olio d'oliva evo	23.50
<b>Calzone Leccese</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta, Oliven</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta, olive	26.50
<b>Biancarosa</b>	<b>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	24.50
<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>Nostalgia</b>	<b>Mozzarella, Mortadella, geräucherter Burrata, Pistazien-Krümeln</b> Mozzarella, mortadella, burrata affumicata, granella di pistacchio	27.50
<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