

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

Winter Spezialitäten / Specialità invernali

"Stracciatella in brodo"

(Hausgemachte Gemüsebouillon mit geschlagenem Ei und geriebener Käse)

mit Ricotta und Spinat gefüllten Tortelli

Stracciatella in brodo di verdure fatto in casa

con tortelli ripieni di ricotta e spinaci

15.50

Kartoffelgnocchi "alla Fiamma"

mit Cognac flambiertem Rindfleischstückchen und Pilzen, an brauner Sauce

Gnocchi di patate "alla fiamma"

con salsa bruna ai tocchetti di carne di manzo sfiammati con cognac e funghi

25.50

Risotto mit Gorgonzola, Walnüsse und Honig

Risotto al gorgonzola, noci e miele

23.50

Kalbshaxe geschmort an Gemüsecrème, mit Safranrisotto

Ossobuco di vitello alla crema di verdura con risotto alla zafferano

35.50

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	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, geräucher Scamorza Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, scamorza affumicata	24.50

Pizze

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