

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, garniert mit einer Sauté aus Datteltomaten, Salbei und drei Olivensorten

Ricotta fresca insaporita con pepe bianco,
all'intangolo di pomodori datterino, salvia e tre tipi di olive

15.50

Salentinische Auberginen-Auflauf, mit Tomatensauce, Mozzarella, Cacioricotta* und reifem Käse "Marangianàta di Santu Ronzu" (sformato di melanzane alla leccese), con sugo al pomodoro, mozzarella, cacioricotta e formaggio stagionato

15.50

Rindscarpaccio mit Rucola, Radieschen, Sellerie und apulischem Burrata* Streifen

Carpaccio di manzo con rucola, ravenello, sedano e straccetti di burrata pugliese

21.50

Krakencarpaccio mit Misticanza* Salat, Kräutern und Datteltomaten

Carpaccio di polpo con misticanza d'insalate, erbette e pomodori datterino

21.50

Tomaten Salat mit roten Zwiebeln und "Fior di Latte" Mozzarella

Insalata di pomodori con cipolla rossa e mozzarella fior di latte

15.50

* **Cacioricotta:** typisch apulische Käsesorte.

* **Misticanza:** Mischung aus verschiedenen Salatsorten und Kräutern.

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 "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

Sommer Spezialitäten / Specialità estive

Salat mit Melone, Primosale Käse*, roten Zwiebeln und Friggiteli (frittierte Spitzpeperoni), an süss-sauer Sauce mit Balsamico Essigcrème und Honig
Insalata di melone, formaggio primosale, cipolla rossa e peperoni friggiteli,
con salsa agrodolce alla crema di aceto balsamico e miele

18.50

Apulischem Burrata* mit Wassermelone, farbige Datteltomaten, Himbeeren und Minze, an Balsamico Essigcrème und Olivenöl
Burrata pugliese con anguria,
pomodori datterino assortiti, lamponi e menta, alla crema di aceto balsamico e olio evo

18.50

"Sommer Pizza"
mit Mozzarella, Schinken, fein geschnittener Eisbergsalat, Zitronensaft und Spänen von gelagertem Käse
"Pizza Estate"

con mozzarella, prosciutto, lattuga iceberg tagliuzzata,
succo di limone e scaglie di formaggio stagionato

25.50

* **Primosale Käse:** halbweicher Käse mit einer dünnen Rinde.

* **Burrata:** mozzarellaähnlicher Frischkäse, in dessen Innerem sich eine dickflüssige Frischkäsecreme befindet.

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 geräucher 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-Frühkartoffeln und gedünstetem Gemüse

Paillard di vitello alla griglia, patate novelle al rosmarino e verdure scottate

40.50

Paniertes Schweinskotolett, Rosmarin-Frühkartoffeln und gedünstetem Gemüse

Costoletta di maiale impanata, patate novelle al rosmarino e verdure scottate

35.50

Panierte Pouletschenkel (ohne Knochen), Rosmarin-Frühkartoffeln 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-Frühkartoffeln 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

Gedünstetem Gemüse / Verdure scottate 6.50

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

Süss-saure Peperoni nach Lecceseart / Peperoni agro-dolci alla leccese 7.50

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

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

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

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	Focaccia mit Tomatensauce, dazu (nach dem Backen) Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl Focaccia al pomodoro con (dopo la cottura) mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olio d'oliva evo	23.50
Furese	Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, cipolla, rosmarino	26.50
Biancarosa	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	24.50
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
Nostalgia	Mozzarella, Mortadella, geräucher Burrata, Pistazien-Krümeln Mozzarella, mortadella, burrata affumicata, granella di pistacchio	27.50
Salento "Sole mare e vento"	Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Zucchini, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Rucola Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini, pomodori secchi, aglio, rucola	28.50