

Apulienkarte

Weine

Aperitif | Prosecco mit Granatapfel | 0,11 - 5,00
Brecciato | Nero di Troia | Apulien | 0,21 - 8,50 | 0,71 - 25,50
Donna Marzia | Malvasia | Apulien | 0,21 - 8,50 | 0,71 - 25,50

Pizza

Pizza Burrata | Burratina | Rucola | Tomaten Confit 14
Pizza Polposa | Octopus | Meeresalgen | Olive 16
Pizza Murgia | Cime di Rape | Scamorza | Salsiccia 15

Vorspeisen

Pferdefleischcarpaccio | Cimata | Pecorino pugliese 15
Artischocken | Rucola | gehobelte Parmesan 15
Insalata di Mare | Meeresfrüchtesalat | Salatbouquet 17
Marinierte Sardellenfilets | rote Zwiebeln | Pinienkerne | schwarze Kichererbsen 15

Nudeln

Orecchiette Puglia mia | Tomatensauce | Burratina 14
Gnocchi carbonera | Seewolf | Meeresalgen 16
Tortelloni Steinpilzfüllung | Fave- Püree 15
Cavatelli | Cardoncelli | Salsiccia 15
Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18

Hauptgerichte

Branzino Pistacchiato | Seewolfilet | Pistazienkruste | Prosecco-Thymian-Sauce 25
Cacciucco 2.0 | Edelfischsuppe | Kartoffeln | Safransauce 26
Brasciol | Pferdefleischrolladen | Primitivosauce 24
Braceria | apulische gebratene Fleischspezialitäten | Apuliensalat 24

Dessert

Pasticciotto leccese | Eis 7
Apulische Käseplatte 9
Pistazientartufo | Limoncello 7
Tette di Monaca Schokoladenfüllung 7

Apulien 4-Gänge Menü
mit Weinbegleitung 55 | ohne Weinbegleitung 40