

PUGLIA

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Focaccia barese con pomodorini, origano e olio extravergine e aperitivo al liquore di fico d'india

Barese Focaccia mit Tomaten, Oregano und nativem Olivenöl Kaktusfeigen-Aperitif – typisch apulisch und erfrischend

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Frisella scomposta con mousse di burrata e alici del Gargano marinate

Cozze gratinata alla tarantina

Tartare di tonno con olio al finocchietto e scorza d'arancia

Frisella mit Burrata-Mousse und marinierten Sardellen aus dem Gargano

Gratinierte **Miesmuschel** aus Taranto

Thunfisch-Tatar mit Fenchelöl und Orangenschale

E COZZ ALLA PUPP'TEGNA

Zuppetta di cozze tarantine con pomodorini gialli, patate e finocchietto selvatico

Bouillon aus Tarentiner Miesmuscheln mit gelben Tomaten, Kartoffeln und wildem Fenchel

MEGNUICCHIE

Orecchiette ai frutti di mare con crema di zucchine e bottarga

Orecchiette mit Meeresfrüchten, Zucchinicreme und Bottarga

NGERNIA

Cernia con olive leccine e pomodorini confit e patate alla pizzaiola pugliesi

Zackenbarsch mit schwarzen Oliven und confierten Tomaten, dazu apulische Ofenkartoffeln mit Tomaten und Oregano

SPORCAMMUS

Sporcamuss alla crema pasticciera e zucchero a velo e amaro San Marzano

Blätterteig mit Vanillecreme und Puderzucker dazu Kräuterlikor San Marzano

€ 54,90

Was ist die/das

ENTRÉ

Ein bäuerliches Rezept mit jahrhundertealter Tradition. Die Focaccia aus Bari, einst Brotersatz für Fischer und Bauern, begeistert heute mit ihrer luftigen Textur, Tomaten und Oregano. Dazu ein Kaktusfeigen-Aperitif – ein fruchtiger Gruß aus dem Süden.

In Apulien sagt man: „Wer Focaccia hat, dem fehlt nichts zum Glück.“

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Diese drei Häppchen erzählen vom Alltag am apulischen Meer: Frisella mit Burrata-Mousse und Sardellen aus dem Gargano, eine gratinierte Miesmuschel nach Tarentiner Art und ein Thunfisch-Tatar mit Fenchelöl und Orangenzeste – frisch, salzig, elegant.

Solche Häppchen wurden früher direkt am Hafen zubereitet – fangfrisch, einfach, unverfälscht.

E COZZ ALLA PUPP'TEGNA

Muscheln galten einst als Nahrung der Fischerfamilien. Diese Variante mit gelben Tomaten, Kartoffeln und wildem Fenchel bringt einen Hauch Küstenleben in den Teller – leicht, duftend und mediterran.

Ein typisches Gericht an Karfreitag, wenn in vielen Familien auf Fleisch verzichtet wird.

MEGNUICCHIE

Orecchiette, Apuliens berühmteste Pasta, treffen hier auf Meeresfrüchte, cremige Zucchini und Bottarga. Ein Gericht zwischen Land und Meer, bodenständig und raffiniert zugleich.

Orecchiette werden seit Generationen mit dem Daumen geformt – jede einzelne ist ein kleines Kunstwerk.

NGERNIA

Zackenbarsch mit Leccina-Oliven, confierten Tomaten und Kartoffeln alla pizzaiola – eine Hommage an die süditalienische Küche. Duftend, ausgewogen und tief mit den Aromen der Küste verbunden.

Solche Fischgerichte waren in Apulien früher ein Sonntagsluxus – heute feiern sie ein köstliches Comeback.

SPORCAMUSS

Der Sporcamus (,,wer sich's gönnt, macht sich schmutzig“) ist ein typisches Dessert aus Bari – Blätterteig, Vanillecreme, Puderzucker. Dazu ein Glas Amaro San Marzano, ein würziger Kräuterlikör mit langer Tradition.

Ein Dessert, das Kindheitserinnerungen weckt – einfach, warm, ehrlich.