

**PUGLIA**

## **“LA TERRA 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**

**Bruschetta** con crema di fave e pancetta croccante

Pezetto di **Pitta** di patate leccese

**Polpettina** di pane e caciocavallo su crema di cime di rapa

**Bruschetta** mit Saubohnencreme und knusprigem Speck

**Kartoffelkuchen** aus Lecce

**Brot-Käse-Bällchen** auf Stängelkohlcreme

### **LE CICERCHIE**

Zuppa di cicerchie della Murgia con verdure primaverili e crostino all'olio

Murgische Platterbsensuppe mit Frühlingsgemüse und Olivenöl-Crostino

### **I CICATIELL**

Cicatelli con salsiccia di maiale, crema di pecorino e cime di rapa

Cicatelli mit Salsiccia, Pecorinocreme und Stängelkohl

### **GNUMAREDDI**

Bombette di maiale alla brace con crema di patate e cicoria ripassata

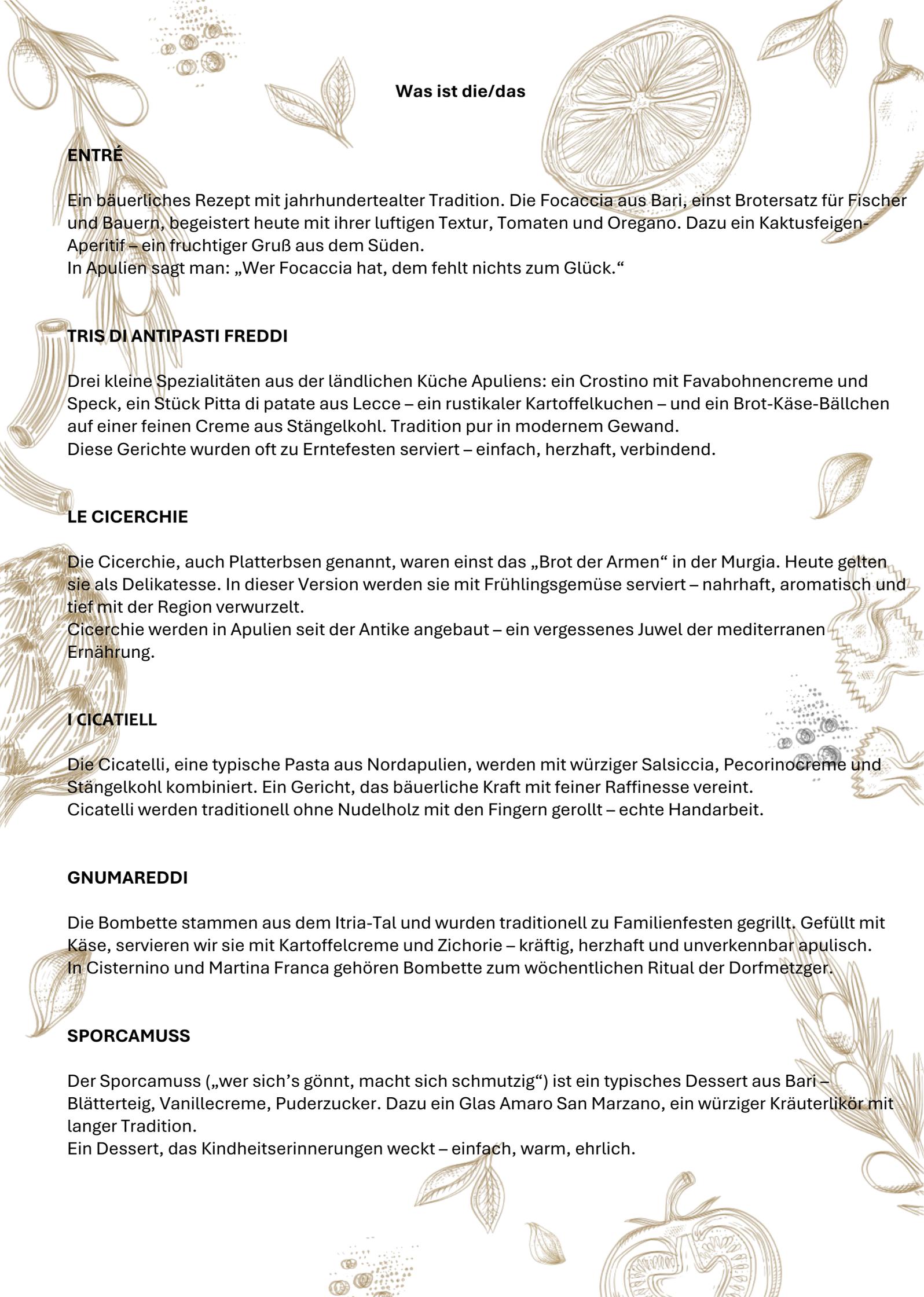
Gefüllte Schweineröllchen vom Grill mit Kartoffelcreme und gebratener Zichorie

### **SPORCAMUSS**

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

Blätterteig mit Vanillecreme und Puderzucker dazu Kräuterlikor San Marzano

**€ 49,90**



## 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

Drei kleine Spezialitäten aus der ländlichen Küche Apuliens: ein Crostino mit Favabohnencreme und Speck, ein Stück Pitta di patate aus Lecce – ein rustikaler Kartoffelkuchen – und ein Brot-Käse-Bällchen auf einer feinen Creme aus Stängelkohl. Tradition pur in modernem Gewand.

Diese Gerichte wurden oft zu Erntefesten serviert – einfach, herzhaft, verbindend.

### LE CICERCHIE

Die Cicerchie, auch Platterbsen genannt, waren einst das „Brot der Armen“ in der Murgia. Heute gelten sie als Delikatesse. In dieser Version werden sie mit Frühlingsgemüse serviert – nahrhaft, aromatisch und tief mit der Region verwurzelt.

Cicerchie werden in Apulien seit der Antike angebaut – ein vergessenes Juwel der mediterranen Ernährung.

### I CICATELLI

Die Cicatelli, eine typische Pasta aus Nordapulien, werden mit würziger Salsiccia, Pecorinocreme und Stängelkohl kombiniert. Ein Gericht, das bäuerliche Kraft mit feiner Raffinesse vereint.

Cicatelli werden traditionell ohne Nudelholz mit den Fingern gerollt – echte Handarbeit.

### GNUMAREDDI

Die Bombette stammen aus dem Itria-Tal und wurden traditionell zu Familienfesten gegrillt. Gefüllt mit Käse, servieren wir sie mit Kartoffelcreme und Zichorie – kräftig, herzhaft und unverkennbar apulisch.

In Cisternino und Martina Franca gehören Bombette zum wöchentlichen Ritual der Dorfmetzger.

### 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.