



Chef: Rocco De Marco

DEUTSCH

VORSPEISEN

Sauté aus Muscheln mit Toastbrot	€ 15,00
Meeresfrüchtesalat: tintenfische, sepie, oktopus, muscheln, mit karotten, sellerie und olivenöl	€ 17,00
Oktopus-Suppe mit Toastbrot	€ 15,00
Frittierte Sardellen und Kabeljau und Zitronenschale	€ 12,00
Frittierte Gnocchi gefüllt mit Burrata (Apulischer Käse), Capocollo aus "Martina Franca" (typische Salami), Rucola, getrocknete Tomaten	€ 15,00

HAUPTSPEISEN

Minchiareddhi von Weizen "Senatore Cappelli" (hausgemachte Nudeln aus lokalem urgetreide) mit Meeresfrüchten	€ 18,00
Sagne von Weizen "Senatore Cappelli" (hausgemachte Nudeln aus lokalem urgetreide), mit Tomatensauce und Schweinefleisch, schwarzer Pfeffer und Pecorino-Käse	€ 17,00
Troccoli von Weizen "Senatore Cappelli" (hausgemachte Nudeln aus lokalem urgetreide) mit Rüben, Venusmuscheln und aromatisierte Semmelbrösel	€ 18,00
Gnocchi "Rummo" mit Knoblauch, Chiliöl und Muscheln	€ 15,00

NEBENGERICHTE

Grosse Meeresfrüchte-Platte mit Knuspringem Gemüse	€ 20,00
Mediterrane Fischsuppe	€ 25,00
Thunfischsteak mit Minzepesto und gerösteten Mandeln	€ 20,00
Gegrillter Oktopus auf Bohnen-Purrée geröstete Zichorie	€ 20,00
Rindsentrecôte (ca. 400 gramm) mit Gebratene Paprika "Friggitelli"	€ 20,00
Gegrillte Salsiccia (lokale Wurst), Bombette Schweinebrötchen mit Wurstwaren und Käse und Speck	€ 20,00
Fang des Tages	€ 7,00/ hektogramm

Bitte informieren Sie das Personal im Speisesaal über etwaige Nahrungsmittelallergien oder Zöliakie.
Die Allergienliste liegt auf, bitten Sie das Personal, es zu konsultieren



Chef: Rocco De Marco

BEILAGEN

Gemischter Salat	€ 4,50
Chicorée-Fenchel-Salat	€ 5,00
Hausgemachte Kartoffelkroketten	€ 7,00
Pommes Frites	€ 5,00
Gegrilltes Gemüse	€ 7,00
Zucchini - Auberginen - Paprika	

KINDERMENU

Gekochter Schinken und Mozzarella	€ 12,00
Tomaten Orecchiette (hausgemacht)	€ 12,00
Hanchenschnitzel und Pommes	€ 12,00

SALAT

1. Martinese: Gemischter Salat , Kirschtomaten , Capocollo aus “Martina Franca” (typische salami), Suss-saure Zwiebeln, Leccine Oliven, Grana € 14,00
2. Gamberetti: Gemischter Salat, in Akazienhonig Sautieste Garnelen, Artischocken in ÖL , Primo Sale (Apulischer Käse), getrocknete Tomaten, Weissee und schwarze Sesamkörner € 14,00

DESSERT DES KOCHS

Tiramisù vom Chefkoch	€ 6,00
Hausgemachte Schokoladen-Soufflé	€ 7,00
Hausgemachte Panna Cotta	€ ,00
Schokolade - Frische Beeren	
Hausgemachte Spumoni (verschiedene Geschmacksrichtungen):	€ 6,00
Haselnuss und Schokolade - Mandeln und Feigen - Haselnuss und Pistazie - Granatapfel und Milcheis	

**Bitte informieren Sie das Personal im Speisesaal über etwaige Nahrungsmittelallergien oder Zöliakie.
Die Allergienliste liegt auf, bitten Sie das Personal, es zu konsultieren**



GETRÄNKE

Hauswasser	75cl	€ 1,50
Brausewasser	75cl	€ 3,00
Coca Cola - Fanta - Coca Cola Zero - Soft Drink	33cl	€ 3,00
Forst 1857 - Forst Zero "Kein Alkohol" - Forst Felsenkeller "Ungefiltert"	33cl	€ 3,50
Tennent's - Corona - Super 8 Export "Glutenfrei"	33cl	€ 3,50
Hauswein "Castel di Salve"	¼ lt	€ 5,00
Weiß (Verdeca) - Rose (Negroamaro) - Rot (Negroamaro)	½ lt	€ 8,00
	1 lt	€ 14,00

BIER VOM FASS

	P (20cl)	M (40cl)
Forst Pils (Blond, Pils, Untergärung, 5%)	€ 4,00	€ 5,50
Forst Sixtus (Rot, Doppelmalz, Untergärung, 6.5%)	€ 4,50	€ 6,00

HAUSGEMACHTE BIER "B94*"

(Salento-Brauerei)

Vista Mare 33cl Session IPA, Untergärung strohgelb, Leicht und durstlöschend mit noten von pinien und tropischen fruchten, 4,5%	€ 5,50	November Ray 33cl English Pale Ale, Untergärung, Hellgelb, Malziger geschmack begleitet von dal frischer und leichter Kräuterhopfen, Mäßige kohlenensäure, 4,5%	€ 4,50
Dellacava 33cl Blanche, Untergärung, Strohgelb, Noten von getreide und reifen fruchten, Anhaltende kohlenensäure aber leichter körper, 5%	€ 6,00	Terrarossa 33cl Extra Special Bitter, Untergärung, bernsteinrot, Trocken, Körper mittlerer struktur mit charakteristischer hopfenbittere 5%	€ 6,00
Warning Hop 33cl APA, Doppelmalz, Untergärung, Dunkel, Zitrus- und harzige hopfennoten, Mittlerer körper gekennzeichnet durch eine bittere, 7%	€ 6,50	Porteresa 33cl Robust Porter, Doppelmalz, Untergärung, Dunkel, Hergestellt mit 6 gerstenmalzen schmecken geröstete noten, anis, johannisbrot, kaffee und lakritze, 7%	€ 6,50
Sant'Irene 33cl Tripel, Doppelmalz, Untergärung, Farbe Gold, Hergestellt mit handwerklich hergestelltem thymianhonig der geschmack ist bitter ausgeglichen durch die süße des honigs, 8%	€ 7,00	Cassarmonica 33cl Italian Grape Ale, Doppelmalz, Untergärung, Bernstein, Hergestellt mit vincotto aus traubenmost, schmecken säuerlich, der raum lässt zur Süße von malz und gewürzen, 8,3%	€ 7,00

***Unpasteurisiert, Nicht mikrofiltriert**

Frei von konservierungsstoffen, Ohne zusatzstoffe, Ohne auszüge

SERVICE € 2,00

(Für die Rechnung gehen sie zur kasse)

Der Fisch, der roh oder praktisch roh verzehrt werden soll, wurde einer vorbeugenden Aufbereitungsbehandlung gemäß den Anforderungen der Verordnung unterzogen (CE) 853/2004.

***Unsere Küche verwendet ausschließlich frische saisonale produkte. Bei Fisch unterliegen wir Wetterschwankungen, daher sind einige Gerichte nicht immer verfügbar oder es werden die hochwertigsten Tiefkühlprodukte verwendet, die besten auf dem Markt**

Bolina - Tricase Porto - Info: 0833-1694860



COCKTAILS

Spritz Aperol o Campari Bitter o P31, Prosecco, Soda	€ 6,00	Hugo Prosecco, Elderberry liqueur, Soda, Menthe	€ 7,00
Negroni Bitter Campari, Roter vermouth, Gin	€ 7,00	Negroni Sbagliato Bitter Campari, Roter Vermouth, Prosecco	€ 7,00
Americano Bitter Campari, Roter vermouth, Soda	€ 7,00	Old Fashioned Rye Whiskey, Angostura bitter, Wasser	€ 8,00
Boulavardier Bitter Campari, Roter vermouth, Rye Whisky	€ 8,00	Manhattan Rye whisky, Roter Vermouth, Angostura bitter	€ 8,00
Caipirinha Cachaca, Limettensaft, Kristallzucker	€ 8,00	Margarita Tequila, Zitronensaft, Triple Sec ("Spicy" : +Tabasca)	€ 8,00
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft (Ananas auf Anfrage), Grenadine	€ 8,00	Drink Sour Destillat Ihrer Wahl, Zitronensaft, Zuckersirup	€ 7,00
Cosmopolitan Vodka, Zitronensaft, Cointreau, Preiselbeersaft	€ 8,00	Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Limettensaft	€ 8,00
Long Island Iced Tea Vodka, Tequila, Wein Rum, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zucker, Top Cola	€ 8,00	Japanese Ice Tea Vodka, Wein Rum, Gin, Midori, Zitronensaft, Zucker, Top Lemon Soda	€ 8,00
Porn Star Martini Vodka, Gagliano, Maracuja-Püree, Limettensaft, Zucker, Prosecco	€ 8,00	Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Orange und Ananas, Cranberry-Sirup	€ 8,00
Mai Tai Wein and Black Rum, Orange Curacao, Orzata, Limettensaft, Zucker	€ 8,00	Pina Colada Wein Rum, Kokosnuss-Creme, Ananassaft	€ 8,00
Mojito Wein Rhum, Limettensaft, Minze, Soda	€ 7,00	Caipirissima Wein Rhum, Limone, Zucker, Beerensirup	€ 8,00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	€ 8,00	White Lady Gin, Triple Sec, Zitronensaft	€ 8,00
John Collins Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Soda	€ 8,00	Gin Tonic Gin Beefeater, Tonica, Garnish lemon	€ 6,00

Cocktails können mit hochwertigen spirituellen zubereitet werden
zu den basisversionen, mit einem zuschlag auf den preis.



KAFFEE

Espresso "Quarta"	€ 1,50
Lang - Kurz - Macchiato - Normal	
Espresso Americano	€ 2,50
Espresso serviert mit heißem wasser und kalter milch	
Cappuccino	€ 2,20
Auch mit laktosefreier milch oder soja	
Eis Kaffee / "Salentino"	€ 2,00 / 2,50
Bitter - Gesüßt - Mandelmilch (Salentino)	

DIGESTIVI

Passito di "Pantelleria"	€ 4,50
Grappa	von € 4,00
Weiß - Barrikade - Grappa Thurgau - Grappa Chardonnay	
Bitter	€ 3,50
Lucano - Averna - Unicum - Petrus - Montenegro - Jagermeister - Del Capo – Fernetbranca - Brancamenta - Bayles - San Marzano - Sambuca	
Spezialbitter	€ 4,50
Jefferson - Sant'Oronzio - Amaro del Salento - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Liköre	€ 3,50
Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - Mirto - Ouzo - Kalua	

DESTILLAT

Rhum (5cl)	von € 4,00
Havana Club 3 - Havana Club 7 - Diplomatico Riserva - Zacapa 23 - Clement XO - Clement Martinique - Comp.dei C. Jamaica 5 - Comp.dei C. Florid 13 - Comp.dei C. Venezuela 12 - Plantation Gran Anejo	
Whisky (5cl)	von € 5,00
Jack Daniel - Talisker 10 - Lagavulin 16 - Oban 14 - Caol Ila 12 - Nikka - Laphroaig 10 - Tokinoka White - Jameson - Bulleit Bourbon / Rye - Jim Beam Bourbon / Rye	
Tequila (5cl)	von € 5,00
Jose Quervo Silver - Jose Quervo Especial - Don Alvaro Blanco Patron Anejo / Reposado / Silver	
Brandy (5cl)	von € 4,00
Cardinal Mendosa - Carlos I - Stravecchia - Amarissimo del Salento - Pastis - Disaronno	
Vermouth (5cl)	von € 4,00
Martini Weiß / Rot - Carpano Weiß / Rot - Del Profes. Weiß / Rot	