



A PASSO DUOMO  
MENU

# ZUM EINSTIEG...

## EINE REISE DURCH DIE GESCHMÄCKER DES SALENTO

### ZUCKERBLUMEN

€11,00

Panierte und frittierte Zucchini Blüten\*, auf einer Creme aus Ricotta mit Zitrusaroma.

### SALENTINISCHE CAPONATA

€10,00

Caponata aus Auberginen, Paprika und Zucchini, gehobelte Mandeln, Balsamico-Glasur.

### SARDELLEN VOM LAND

€12,00

Panierte und frittierte Sardellenfilets, mit gedünstetem Stängelkohl\*, apulischer Caciocavallo-Fonduta, Couvé-Pfeffer.

### LECCESE PARMIGIANA

€11,00

Panierte und frittierte Auberginen, Tomatensauce mit Basilikum, Fior-di-Latte-Mozzarella, gekochter Schinken, hartgekochte Eier, Grana Padano.

### FRITTERTER MIX

€9,00

Salentinische Pittule, Minz-Kartoffelkroketten, Fleischbällchen, Reisbällchen, Auberginenbällchen.

### OCHSENPOTT

€14,00

Oktopus\* im Tontopf gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln.

### FASSONA-TARTAR

€15,00

Tartar aus piemontesischem Fassona-Rind, apulische Stracciatella, confierte Tomaten, Rucola, karamellierte Tropea-Zwiebeln, gehackte Haselnüsse.

### UNSER SCHNEIDEBRETT

€26,00 (für 2 Personen)

Auswahl an frischen und gereiften lokalen Wurst- und Käsesorten.

### FLEISCHBÄLLCHEN

€10,00

Fleischbällchen in Tomatensauce.

# EINE REISE DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

## BOHNEN UND CICORIELLE

€10,00

Püree aus getrockneten Saubohnen mit gedünsteten wilden Cicorielle\*.

## GRILLGEMÜSE

€8,00

Gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini oder saisonales Gemüse, gewürzt mit Öl, Knoblauch, Essig.

## BAUERN-SALAT

€8,00

Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Karotten, Kirschtomaten.

## OFENKARTOFFELN

€6,00

Ofenkartoffeln mit Kräutern verfeinert.

## SALENTINISCHES LAND

€8,00

Süßsaure Auberginen, Paprika „alla poverella“, rote Karotten nach Lecce-Art.

## POMMES FRITES

€5,00

## SALENTINISCHER APERITIF

€24,00 *(für 2 Personen)*

Lecce-Parmigiana, frittierte Fleischbällchen, Pittule, Minz-Kartoffelkroketten, lokales Gemüse, Capocollo aus Martina Franca, lokale Käsesorten.

# PASTA

## SALENTINISCHE ORECCHIETTE

€12,00

Hausgemachte frische Orecchiette, Tomatensauce mit Basilikum, Fleischbällchen, Cacioricotta-Käse.

## RAVIOLI MIT GARNELEN UND SEEHECHT

€16,00

Frische Ravioli mit Garnelenfüllung, Sauce aus Seehecht.

## ORECCHIETTE MIT TOMATENSAUCE

€9,00

Hausgemachte Orecchiette mit Tomatensauce und Basilikum.

## RAVIOLI MIT RADICCHIO UND SPECK... CACIO E PEPE

€15,00

Frische Raviolini mit Ricotta-, Radicchio- und Speckfüllung, Caciocavallo-Podolico-Fonduta und Pfeffer.

## SAGNE N'CANNULATE MIT MEERESRAGÙ

€16,00

Frische Sagne n'cannulate, Meeresfrüchte-Ragù aus Oktopus\*, Tintenfisch\*, Garnelen\*, Muscheln\*.

## TORTELLI MIT CANESTRATO UND FEIGEN

€16,00

Tortelli mit Canestrato-Käse aus Apulien und Feigen, serviert mit Burrata-Creme, gelben Kirschtomaten, Capocollo aus Martina Franca.

## ORECCHIETTE MIT STÄNGELKOHL

€13,00

Hausgemachte Orecchiette mit gedünstetem Stängelkohl\*, Sardellen, Chili und Tarallini-Crunch.

## SPAGHETTI MIT SEEIGEL-FLEISCH

€19,00

Quadratische frische Spaghetti mit Seeigel-Fleisch\*.

# HAUPTGERICHTE

## TINTENFISCH UND ARTISCHOCKEN

€15,00

Dampfgegarte Tintenfisch\*-Scheiben, lauwarmer Artischockensalat mit Zitrusaroma.

## HÄHNCHENSCHNITZEL

€10,00

Knusprig paniertes Hähnchenfilet, Pommes frites.

## HAMBURGER DEL PASSO

€12,00

Scottona-Rind-Burger, Salat, Tomate, BBQ-Sauce, Pommes frites.

## KABELJAU-CONFIT

€15,00

Kabeljaufilet\* in Öl bei niedriger Temperatur gegart, auf Fonduta aus Parmesan und schwarzem Knoblauch.

## SCHWEINEFILET

€18,00

Iberisches Schweinefilet\* mit Soja und Cherry mariniert, karamellierte Tropea-Zwiebeln, knackiges Gemüse.

## THUNFISCH

€17,00

Tataki vom roten Thunfisch\* mit Sesam, Teriyaki-Sauce, frischer Salat.

## RINDERTAGLIATA

€18,00

Geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten.

## OKTOPUS UND VIOLETTE KARTOFFELN

€17,00

Oktopus\* bei niedriger Temperatur gegart, mit Sweet-Chili-Sauce glasiert, auf violetter Kartoffelpüree und Spinat.

## ARGENTINISCHES RIND

€22,00

Argentinisches Entrecôte, hausgemachte Ofenkartoffeln.

## SALENTINISCHE RÖLLCHEN

€15,00

Hähnchenröllchen mit Caciocavallo-Podolico-Käse und getrockneten Tomaten, Ofenkartoffeln, Haussauce.

# DESSERTS

€6,00

Hausgemachte Desserts.

---

# SOFTDRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero – €3,00

Sprite / Fanta – €3,00

Limonade – €3,00

Orangensaft – €3,00

Zitronentee – €3,00

Pfirsichtee – €3,00

Stilles / Sprudelwasser – €2,50

Amaro – €4,00

Grappa – €4,00

Limoncello – €3,00

Kaffee – €1,50

Lecce-Kaffee – €2,00

Kaffee mit Schuss – €2,50

Amerikanischer Kaffee – €2,00

Brot und Service – €2,50

---

\*Produkte könnten gefroren oder an Bord schockgefroren sein.



BUON APPETITO

-----  
GUTEN APPETIT