

MENU

A PASSO DUOMO
R E S T A U R A N T



ZUM BEGINN... EINE REISE DURCH DIE AROMEN DES SALENTO

ZUCCHINIBLÜTEN

€ 11.00

Frittierte Zucchini-Blüten* im Teigmantel, auf Zitrus-Ricottacreme.

SALENTINISCHE CAPONATA

€ 10.00

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

SARDELLEN AUF LANDART

€ 12.00

Panierte und frittierte Sardellenfilets mit sautierten Stängelkohl*, Apulische Caciocavallo-Fondue, Cuvée-Pfeffer.

PARMIGIANA LECCESE

€ 11.00

Panierte und frittierte Auberginen, Tomatensauce mit Basilikum, Fior-di-Latte-Mozzarella, Kochschinken, gekochte Eier, Grana Padano.

GEMISCHTES FRITTIERTES

€ 9.00

Salentinische Pittule, Kartoffelkroketten mit Minze, Rindfleischbällchen, Reis-Arancini, Auberginenbällchen.

OKTOPUS IN DER PIGNATA

€ 14.00

Oktopus* im Tontopf mit Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln gekocht.

FASSONA-TATAR

€ 15.00

Piemonteser Fassona-Tatar, apulische Stracciatella, konfierte Tomaten, Rucola, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Haselnussgranulat.

UNSER PLATTE

€ 26.00

(für 2 Personen)

Auswahl an lokalen frischen und gereiften Wurst- und Käsesorten.

EINE REISE IN DEN GARTEN

ACKERBOHNEN UND CHICORÉE

€ 10.00

Püree aus getrockneten Ackerbohnen mit sautiertem Wildchicorée*.

GEGRILLTES GEMÜSE

€ 8.00

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

OFENKARTOFFELN

€ 6.00

Ofenkartoffeln mit Kräutern aromatisiert.

POMMES FRITES

€ 5.00

BAUERN Salat

€ 9.00

Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Karotten, Kirschtomaten, Mais, Oliven, Olivenöl extra vergine.

BURRATA-, LACHS- UND MANDELSALAT

€ 14.00

Eisberg, Radicchio, Tomaten, Räucherlachs, Burrata, gehobelte Mandeln, Olivenöl extra vergine.

SALENTINISCHE APERITIFS

APERITIF – LAND

€ 24.00

(für 2 Personen)

Parmigiana leccese, frittierte Fleischbällchen, Pittule, Kartoffelkroketten mit Minze, lokales Gemüse, Capocollo aus Martina Franca, lokale Käsesorten.

APERITIF – MEER

€ 28.00

(für 2 Personen)

Gratinierte Muscheln, Oktopusbällchen*, frittierte Kabeljaufilets*, marinierte Sardellen, Tempura-Garnelen*, Sepiasalat*, Räucherlachs mit Guacamole.

PASTA

ORECCHIETTE AUF SALENTINISCHE ART

€ 12.00

Frische hausgemachte Orecchiette, Tomatensauce mit Basilikum, Fleischbällchen, Cacioricotta.

RAVIOLI MIT SCAMPI

€ 16.00

Frische Ravioli gefüllt mit Scampi*, Scampi*, Kirschtomaten.

ORECCHIETTE MIT TOMATE

€ 9.00

Frische hausgemachte Orecchiette, Tomatensauce mit Basilikum.

RAVIOLI RADICCHIO UND SPECK... CACIO E PEPE

€ 15.00

Frische Ravioli mit Ricotta, Radicchio und Speck, Caciocavallo-Podolico-Fondue und Pfeffer.

SAGNE N'CANNULATE MIT MEERESRAGOUT

€ 16.00

Frische Sagne n'cannulate, Meeresragout mit Oktopus*, Sepia*, Garnelen*, Muscheln*.

I TORTELLI CANESTRATO UND FEIGEN

€ 16,00

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

ORECCHIETTE MIT STÄNGELKOHL

€ 13.00

Frische hausgemachte Orecchiette, sautierter Stängelkohl* mit Sardellen und Chili, Taralli-Crumble.

STROZZAPRETI MIT MUSCHELN UND PECORINO

€ 14.00

Frische Strozzapreti aus geröstetem Weizen, Ofentomatensauce, Muscheln, Pecorino Romano.

Unsere frische Pasta wird handwerklich hergestellt von:



HAUPTGERICHTE

SEPIA UND ARTISCHOCKEN

€ 15.00

Gedämpfte Sepia*,
lauwarmer Artischockensalat mit Zitrusaroma.

HÄHNCHENSCHNITZEL

€ 10.00

Paniertes Hähnchenbrustfilet, Pommes frites.

PASSO BURGER

€ 12.00

Rindfleischburger, Salat, Tomate, BBQ-Sauce, Pommes frites.

KABELJAU

€ 15.00

Kabeljaufilet* bei niedriger Temperatur in Öl gegart auf
geröstetem Tomatencoulis, Olivenpulver, getrocknete Kapern.

RINDERBACKE MIT KARTOFFELPÜREE

€ 16.00

In Primitivo geschmorte Rinderbacke, Kartoffelpüree.

THUNFISCH

€ 18.00

Roter Thunfisch* Tataki mit Sesam, Teriyakisauce und frischem Salat.

OKTOPUS MIT VIOLETTEN KARTOFFELN

€ 17.00

Bei niedriger Temperatur gegarter Oktopus* mit Sweet-Chili-Glasur
auf violetter Kartoffelcreme und jungem Spinat.

IBERISCHE PLUMA MIT PAPRIKA UND PRIMITIVO

€ 24.00

Gegrillte Iberico-Pluma, Paprikacreme,
Primitivo-Reduktion, marinierte geröstete Paprika.

ARGENTINISCHE PICANHA

€ 22.00

Gegrillte argentinische Picanha, knusprige Artischocke, rote Tropea-Zwiebel
süß-sauer, Chimichurri.

ARGENTINISCHES RIND

€ 22.00

Argentinisches Entrecôte, hausgemachte Ofenkartoffeln.

RINDER-ZWERCHFELL VOM GRILL

€ 18.00

Gegrilltes Rinder-Diagramm, knuspriges Kartoffel-Millefeuille

HÄHNCHEN-TAGLIATA

€ 14.00

Geschnittenes Hähnchen, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten.

RINDER-TAGLIATA

€ 19.00

Geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten.

DESSERTS

€ 6,00

Tiramisù des Hauses

Schokoladencreme

Pistaziencreme

Salentinischer Spumone:

- Mandeln und Feigen

- Zartbitter und Rum

- Haselnuss und Pistazie

- Schokolade und Haselnuss

Tageskuchen

SOFT DRINKS

Wasser (75cl) € 2.50

Coca-Cola € 3.00

Coca-Cola Zero € 3.00

Fanta € 3.00

Sprite € 3.00

Thé glacé citron € 3.00

Thé glacé pêche € 3.00

DRINKS

Aperol Spritz € 7.00

Campari Spritz € 7.00

Cocktails € 10.00

GLÄSER, DIGESTIFS UND

Glas Wein € 6.00

Digestifs / Limoncello € 3.00

Grappa € 3.00

GIN TONIC

Gin Tonic Tanqueray / Bombay € 8.00

Gin Tonic Premium € 7.00

Espresso € 1.50

Amerikanischer Kaffee € 2.00

Kaffee mit Alkohol € 2.00

Caffè Leccese € 2.50

Eiskaffee € 1.50

Cappuccino € 2.50

Gedeck € 2.50

*Produits pouvant être congelés ou surgelés

BIERE

- Krombacher Pils Small € 3.50
- Krombacher Pils Medium € 6.00
- Birrasalento Small € 4.00
- Birrasalento Medium € 7.00

FLASCHENBIERE

- Krombacher 0% Alcohol (Pils) € 4.00
- Agricola 5° (Helles) € 4.00
- Agricola Amber (Vienna) € 4.50
- Igea Gluten Free (Helles) € 6.00
- Pizzica (Belgian) € 5.50
- Taranta (Belgian) € 5.50
- Beggia (Belgian) € 5.50

- Estrella Galicia Classic € 5.00
- Estrella Galicia Red € 5.00
- Estrella Galicia Pils € 5.00
- Estrella Galicia Special Reserve € 5.00

ALLERGENE

Sehr geehrter Gast,
für Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte
an das Personal gemäß EU-Verordnung 1169/2011

Liste der Allergene

Glutenhaltiges Getreide
Krebstiere
Eier
Fisch
Erdnüsse
Soja
Milch und Milchprodukte
Schalenfrüchte
Sellerie
Senf
Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen
Weichtiere

Hinweis

Die Speisen werden in Umgebungen zubereitet, in denen
Allergene vorhanden sein können.
Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.