



Ojalá

R E S T O

Menù

Italiano - Deutsch

Antipasti - Vorspeisen

Crudi - Roh

Crudo di mare misto	26
<i>Gemischte Meeresfrüchte roh</i>	
Allergeni - Allergene (2,4,14)	
Ostriche	3,5
<i>Austern (pro Stück)</i>	
Allergeni - Allergene (14)	
Gambero Rosso*/Viola*	7,5/100g
<i>Rote Garnele* / Violette Garnele*</i>	
Allergeni - Allergene(2)	
Tagliatelle di seppie*	9
<i>Sepia-Tagliatelle*</i>	
Allergeni - Allergene(14)	
Tartare di ricciola* bergamotto, finocchio, zucchini, fichi e salicornia	16
<i>Bernsteinmakrelen-Tatar* mit Bergamotte, Fenchel, Zucchini, Feigen und Queller</i>	
Allergeni - Allergene (3,4)	

Cotti - Warme Vorspeisen

Pepata di cozze	10
<i>Miesmuscheln „Pepata“ (mit schwarzem Pfeffer)</i>	
Allergeni - Allergene (14)	
Cozze Ripiene	13
<i>Gefüllte Miesmuscheln</i>	
Allergeni - Allergene (1,7,14)	
Sgombro, patata dolce al legno, friggitelletto e giardiniera di cipolla rossa	14
<i>Makrele, im Holz gegarte Süßkartoffel, Friggitelletto-Paprika und eingelegte rote Zwiebeln</i>	
Allergeni - Allergene (3,4,7,12)	
Insalata di mare: polpo*, calamari* e gamberi*	16
<i>Meeresfrüchtesalat: Oktopus*, Calamari* und Garnelen*</i>	
Allergeni - Allergene (2,14)	
Vitello Tonnato: tonno, capperi, acciughe	14
<i>Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern und Sardellen)</i>	
Allergeni - Allergene (3,4)	
La Frisella, pomodorini, salumi, nodini e rucola	13
<i>Frisella mit Kirschtomaten, Aufschnitt, Mozzarella-Nodini und Rucola</i>	
Allergeni - Allergene (1,7)	

Primi Piatti - *Pasta & Risotto*

Mezze Maniche alla pizzaiola: triglia*, capperi, pomodoro e origano	16
<i>Mezze Maniche „Pizzaiola“ mit Rotbarbe*, Kapern, Tomate und Oregano</i>	
Allergeni - Allergene (1,2,4,9)	
Troccoli allo Scoglio*: seppie, calamari, cozze, lupini, gamberi e scampi	17
<i>Troccoli „allo Scoglio“ mit Sepia, Calamari, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Scampi</i>	
Allergeni - Allergene (1,2,4,9,14)	
Risotto ai crostacei: scampi*, gobbetti*, finocchietto e bufala	21
<i>Risotto mit Krustentieren: Scampi*, Garnelen*, wildem Fenchel und Büffelmozzarella</i>	
Allergeni - Allergene (2,4,7,9)	
Rigatone al Ragu: vitello, funghi cardoncelli e canestrato	15
<i>Rigatoni mit Kalbsragout, Cardoncelli-Pilzen und gereiftem Käse</i>	
Allergeni - Allergene (1,7,9)	
Orecchiette Cime di rapa*, alici e burrata	14
<i>Orecchiette mit Cime di Rapa*, Sardellen und Burrata</i>	
Allergeni - Allergene (1,4,7)	

Secondi - Hauptgerichte

La Nostra Frittura: calamari*, gamberi* e paranza*	23
<i>Unsere frittierte Meeresauswahl: Calamari*, Garnelen* und kleine Fische</i>	
Allergeni - Allergene (1,2,4,5,14)	
Polpo*, polenta frita, spinaci e pecorino	22
<i>Oktopus*, frittierte Polenta, Spinat und Pecorino</i>	
Allergeni - Allergene (7,14)	
Ombrina in Ciambotto*, pomodoro, melanzana, carciofi* e rucola	22
<i>Umberfisch in „Ciambotto“* (mediterraner Fischeintopf) mit Tomate, Aubergine, Artischocken* und Rucola</i>	
Allergeni - Allergene (2,3,4,7,14)	
Pescato del Giorno cotto o crudo	7,50 / 100g
<i>Fang des Tages, roh oder gegart</i>	
Allergeni - Allergene (2,4,14)	
Tagliata di Manzo, Rucola, Grana e salsa verde	20
<i>Rindersteak in Scheiben mit Rucola, Grana Padano und grüner Sauce</i>	
Allergeni - Allergene (7,12)	

Contorni - Beilagen

Insalata Mista	5
<i>Gemischter Salat</i>	
Patatine Fritte	5
<i>Pommes frites</i>	
Allergeni - Allergene (1)	
Verdure Grigliate	7
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	

Menu 5 Servizi

Degustationsmenü – 5 Gänge

Tartare di ricciola* bergamotto, finocchio, zucchini, fichi e salicornia
Bernsteinmakrelen-Tatar mit Bergamotte, Fenchel, Zucchini, Feigen und Queller*
Allergeni - Allergene (3,4)

Sgombro, patata dolce al legno, friggittello e giardiniera di cipolla rossa
Makrele, im Holz gegarte Süßkartoffel, Friggittello und eingelegte rote Zwiebeln
Allergeni - Allergene (3,4,7,12)

Mezze Maniche alla pizzaiola: triglia*, capperi, pomodoro e origano
Mezze Maniche „Pizzaiola“ mit Rotbarbe, Kapern, Tomate und Oregano*
Allergeni - Allergene (1,2,4,9)

Ombrina in Ciambotto*, pomodoro, melanzana, carciofi* e rucola
Umberfisch in „Ciambotto“ mit Tomate, Aubergine, Artischocken* und Rucola*
Allergeni - Allergene (2,3,4,7,14)

Limone: caprese alla Vaniglia spuma e namelaka al limone del Gargano alga nori
Zitrone: Vanille-Caprese, Schaum und Namelaka aus Gargano-Zitrone mit Nori-Alge
Allergeni - Allergene (1,3,7,8)

55€

(tavolo intero - für den gesamten Tisch)

Dessert

La pesca sotto l'albero <i>„Pfirsich unter dem Baum“</i> Allergeni - Allergene (3,8)	10
Limone: caprese alla Vaniglia spuma e namelaka al limone del Gargano alga nori <i>Zitrone: Vanille-caprese, Schaum und Namelaka aus Gargano-Zitrone mit Nori</i> Allergeni - Allergene (1,3,7,8)	8
Tiramisù <i>Tiramisù</i> Allergeni - Allergene (1,3,7)	7
Gelato <i>Eis</i> Allergeni - Allergene (3,5,7,8)	7
Acqua Orsini <i>Wasser Orsini</i>	3
Caffè <i>Kaffee</i>	1,5
Coperto/Servizio <i>Gedeck/Service</i>	2

Le Pizze - Pizzen

Classiche - Klassisch

Marinara: pomodoro e aglio (Tomate, Knoblauch) Allergeni - Allergene (1)	6
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico (Tomate, Mozzarella, Basilikum) Allergeni - Allergene (1,7)	7
Paesana: pomodoro, mozzarella, pecorino e aglio (Tomate, Mozzarella, Pecorino, Knoblauch) Allergeni - Allergene (1,7)	8
Diavola: pomodoro, mozzarella e ventricina (Tomate, Mozzarella, scharfe Salami) Allergeni - Allergene (1,7)	10
Wurstel: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte (Tomate, Mozzarella, Wurst, Pommes frites) Allergeni - Allergene (1,7)	10
Ortolana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e basilico (Tomate, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Basilikum) Allergeni - Allergene (1,7)	11
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e olive (Tomate, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken, Oliven) Allergeni - Allergene (1,7)	13
Bufalina: pomodori gialli e rossi, mozzarella di bufala e basilico (gelbe & rote Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) Allergeni - Allergene (1,7)	13
Parma, Rucola e grana: pom., mozzarella, prosc. crudo, grana padano, rucola (Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola) Allergeni - Allergene (1,7)	13
4 Formaggi: mozzarella, caciocavallo, gorgonzola e grana padano (Mozzarella, Caciocavallo, Gorgonzola, Grana Padano) Allergeni - Allergene (1,7)	13
Calzone: pomodoro, mozzarella e cotto (Tomate, Mozzarella, Schinken) Allergeni - Allergene (1,7)	13

Le Pizze - Pizzen

Speciali - Spezialitäten

Pugliese: cima di rapa alici e burrata <i>(Cime di rapa, Sardellen, Burrata)</i> Allergeni - Allergene (1,4,7)	14
Montanara: pomodoro, mozzarella, salsiccia, cardoncelli e rucola <i>(Tomate, Mozzarella, Wurst, Cardoncelli-Pilze, Rucola)</i> Allergeni - Allergene (1,7,12)	14
Calabra: nduja, cipolla rossa e caciocavallo <i>(’Nduja, rote Zwiebel, Caciocavallo)</i> Allergeni - Allergene (1,7)	14
Paposcia farcita: prosc. crudo, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola <i>(Paposcia: Parma-Hack, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola)</i> Allergeni - Allergens (1,7)	14

Bevande

Aperitivi

Calice Prosecco	5
Spritz	7
Negroni	9
Americano	9
Gin Tonic	9

Soft drink

Coca Cola	3
Fanta	3
Sprite	3
Cocktail San Pellegrino	4
Estathe	3,50
Cedrata Tassoni	4

Birre

Krombacher alla spina pils 0,3	4
Krombacher alla spina pils 0,5	6
Igea golden ale senza glutine	6
Fresca blanche	6
La Tipa session ipa	6
Agricola Ambrata red lager	6
Ottovolante strong lager	6
Krombacher 0,0 pils	6

Digestivi

Limoncello	3
Cherry	3
Amaro del capo	4
Amaro montenegro	4
Bianca menta	4
Sambuca	4
Grappa bianca/barricata	5

Bollicine

Ca de Lum Doc, Brut, Valdobbiadene (Tv)	20
<i>Glera</i>	
Le Fossette, Alberto Longo, Lucera (Fg)	25
<i>Falanghina (metodo charmat)</i>	
D'Arapri pas dose, D'Arapri, San Severo (Fg)	36
<i>Bombino bianco – Pinot nero</i>	
D'Arapri Rose, D'Arapri, San Severo (Fg)	39
<i>Montepulciano – Pinot nero</i>	
Cremant de Bourgogne, Henry de Villamont, (France)	36
<i>Chardonnay (Blanc de Blanc)</i>	
Cremant de Bourgogne Rose, Henry de Villamont, (France)	36
<i>Pinot noir, Chardonnay, Gamay</i>	

Bianchi

Verdeca, Terrecarsiche, Valle d'Itria	18
<i>Verdeca IGT</i>	
Malvasia Bianca, La Pruina, Brindisi (Br)	18
<i>Malvasia Bianca IGP</i>	
Diomede, Sannella, San Severo (Fg)	20
<i>Vermentino Organic</i>	
Solo Fiano, Biancardi, Cerignola (Fg)	21
<i>Fiano IGT</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Minutolo IGP</i>	
Primadonna, Varvaglione, Leporano (Le)	25
<i>Chardonnay IGP</i>	
Extrema, Spelonga, Stornara (Fg)	26
<i>Falanghina IGP</i>	
Pietrabianca, Tormaresca, Minervino Murge (Bat)	39
<i>Chardonnay – Fiano</i>	

Rosati

Murgia Rosa, Terrecarsiche, Acquaviva (Ba)	18
<i>Nero di troia – Malvasia nera IGT</i>	
Rosalia, Biancardi, Cerignola, (Fg)	20
<i>Nero di Troia IGP</i>	
Tripiedi Bio, Fiorentino, Galatina (Le)	21
<i>Primitivo</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Negramaro IGP</i>	
Primitivo Rosato, Attanasio, Manduria (Ta)	27
<i>Primitivo</i>	

Rossi

Negramaro 12,5 , Varvaglione, Leporano (Ta)	18
<i>Negramaro IGP</i>	
Adz Zero Solfiti Vegan, La Pruina, Brindisi (Br)	23
<i>Negramaro IGP</i>	
Fanova, Terrecarsiche, Gioia de Colle (Ba)	25
<i>Primitivo DOC</i>	
Mille Ceppi, Biancardi, Cerignola (Fg)	30
<i>Nero di Troia IGT (Anfora)</i>	
Primitivo, Attanasio, Manduria (Ta)	32
<i>Primitivo</i>	

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO

*sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze * reg. Ce 1169/2011

1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,orzo,farro,avena e kamut);

2 crostacei e prodotti a BASE di crostacei;

3 uova e prodotti a BASE di uova;

4 pesce e prodotti a BASE di pesce;

5 arachidi e prodotti a BASE di arachidi;

6 soia e prodotti a BASE di soia;

7 latte e prodotti a BASE di latte(lattosio);

8 frutta a guscio (mandorle,nocciole,noci,noci acagiu,pecan,brasile,pistacchio);

9 sedano e prodotti a BASE di sedano;

10 senape e prodotti a BASE di senape;

11 semi di sesamo e prodotti a BASE di semi;

12 antride solforosa e solfiti in concentrazione superiore Al 10 mg/kg;

13 lupini e prodotti a BASE di lupini;

14 molluschi e prodotti a BASE di molluschi.

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito UN trattamento di bonifica preventiva in sottovuoto e abbattimento a -20 gradi.

Conforme alla prescrizione del reg(ce) 853/2004.

Si avvisa la Gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere presenti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione, su sostanze, allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verra fornita a richiesta dal personale di servizio.

Gli ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con UN asterisco, potrebbero essere surgelati /congelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della nuova normativa sanitaria.

ALLERGENHINWEIS

Gemäß EU-Verordnung 1169/2011.

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Detaillierte Informationen sind auf Anfrage verfügbar.

Fisch für den Rohverzehr wurde gemäß Verordnung (EG) 853/2004 zuvor schockgefrostet.

Mit (*) gekennzeichnete Produkte können tiefgekühlt sein oder vor Ort schockgefrostet werden, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten.