



## HERZLICH WILLKOMMEN

### Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17.30 – 22.00 Uhr
Donnerstag	17.30 – 22.00 Uhr
Freitag	17.30 – 22.00 Uhr
Samstag	11.30 – 14.00 / 17.30 – 22.00 Uhr
Sonntag	11.30 – 14.00 / 17.30 – 21.00 Uhr

Telefon-Nr.: 07042 – 5542

### ONLINE

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite oder auf der Facebook Fan-Seite.



<https://salento-restaurant.de>



## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Rind</b>	12,80 €
Rucola und Hartkäseflocken mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Bruschetta Salentina</b>	9,10 €
Geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern	
<b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken <sup>2</sup></b>	8,90 €
In Knoblauch und Kräutern mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Insalata Caprese <sup>2</sup></b>	8,90 €
Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Insalata Ninko Nanko <sup>2</sup></b>	13,60 €
Warme Champignons, Rucola, Hartkäseflocken und Knoblauch mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Hausgemachte Suppen</b>	je 7,60 €
Tomatensuppe, Nudelsuppe oder Eierflockensuppe	



## SALATE

### **Insalata Semplice**

Blattsalat mit knackigen Tomaten

6,80 €

### **Insalata N'fame** <sup>2/5/6</sup>

Blattsalat, fünf geschälte Riesengarnelen frisch mariniert mit Knoblauch und Kräutern, Tomaten, Artischocken, Oliven und Paprika mit frisch gebackenen Panini-Brötchen

13,90 €

### **Insalata Francesco Re'** <sup>6</sup>

Blattsalat, Tomaten, Thunfischfilet, Ei, Oliven und Artischocken

12,90 €

### **Insalata Zwei Sizilien** <sup>2/3/4/6/9</sup>

Blattsalat mit Schafskäse, Ei, Schinken, Paprika, Oliven und Tomaten

13,90 €



## RISOTTO ORIGINALE ARBORIO

### Risotto al Primitivo <sup>2</sup>

Rucola, gebratener Rosmarin, Knoblauch und Käse in Primitivo Wein

14,70 €

### Risotto al Profumo di Mare

Fischfilet und geschälte Riesengarnelen in Prosecco-Sauce

16,80 €

### Risotto ai Porcini (Steinpilze)

14,90 €

Bitte beachten Sie,...

...dass frisch zubereitetes Risotto mindestens 30 Minuten Kochzeit braucht.



## SALENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

### Chitarra al Ginepro (Wacholder)

17,70 €

Chitarra-Nudeln mit Lamm-Filet-Scheiben in frischer Tomatensauce, Rucola, Basilikum und Käse

### Meeresfrüchte im Tontopf (Caciucco)

18,40 €

Verschiedene Fischfilets und Meeresfrüchte in pikanter Tomatensauce, serviert im Tontopf mit frisch gebackenen Panini-Brötchen

### Pennette alla Paranza

14,90 €

Penne-Nudeln mit geschälten Garnelen, Tomatensauce aus frischen Tomaten, Kräutern und leicht pikant

### Steinpilze auf Fettuccine-Nudeln

15,70 €

Steinpilze in Butter-Sahne-Sauce, Zwiebeln, Lorbeer und Marsala

### Lachs-Filet auf Bandnudeln

14,90 €

In Tomaten-Sahne-Sauce, mit Knoblauch und Kräutern

### Flusskrebsschwänze auf Spaghetti

14,90 €

Mit Kräutern, Grauburgunder-Weinsauce, Knoblauch und Salbei



## FLEISCH GERICHTE

### Lamm-Filet in Rosmarin

27,90 €

Lamm-Filet in Weinsauce, Rosmarin und Knoblauch, dazu Rosmarin-Kartoffeln und ein kleiner Salat

### Saltimbocca di Vitello (Salentinische Art) <sup>2/3/4/9</sup>

23,90 €

Kalb-Medaillons mit Schinken, aromatischer Marsala-Wein-Sauce und Kräutern, dazu zarte Fettuccine-Nudeln und ein kleiner Salat

### Piccata di Maiale <sup>2/3/4/9</sup>

17,90 €

Schweineschnitzel im Käsemantel und Schinken in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce, dazu werden Spaghetti serviert



## FISCH SPEZIALITÄTEN

<b>Branzino (Wolfsbarsch) ca. 250 g – 300 g</b>	<b>21,90 €</b>
Mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Forelle in Alufolie ca. 250 g – 300 g</b>	<b>17,90 €</b>
Mit Kräutern gefüllt, dazu Rosmarin-Kartoffeln und ein kleiner Salat	
<b>Dorade gegrillt ca. 250 g – 300 g</b>	<b>18,90 €</b>
Mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Zanderfilet Salentinischer Art</b>	<b>24,90 €</b>
Auf Kräuterbett mit Weißweinsauce, dazu zarte Fettuccine-Nudeln und ein kleiner Salat	
<b>6 gegrillte Riesengarnelen</b>	<b>17,80 €</b>
Halbes Dutzend gegrillte Riesengarnelen mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
<b>Lachs-Filet in Zitronensauce</b>	<b>22,90 €</b>
Mit Fettuccine-Nudeln, Knoblauch, Kräutern und dazu ein kleiner Salat	



## PASTA-VARIATIONEN

Rigatoni	9,90 €
Spaghetti	9,90 €
Penne	9,90 €
Gnocchi	10,30 €
Tortelloni <sup>2</sup> Ricotta-Spinat Füllung	10,70 €
Tagliatelle	10,60 €
Fettuccine	10,60 €

## SAUCEN ZUR AUSWAHL

Knoblauch Öl und Peperoncino
Tomatensauce
Schinken-Sahne-Sauce <sup>2/3/4/9</sup>
Überbacken in Rosa-Sahne-Sauce <sup>2</sup>
Alle Erbe in Tomatensauce, Salbei
Gorgonzola Edelpilzkäse <sup>2</sup>
Arrabiata, Tomatensauce, scharf





## PIZZA-VARIATIONEN

**Ammokka Lione** <sup>2/3/4/9</sup>  
Schinken, Zwiebeln und ein Spiegelei

9,50 €

**Napoli** <sup>2</sup>  
Tomatensauce und Käse

8,30 €

**Salento** <sup>2/3/4/9</sup>  
Mozzarella, Schinken, Artischocken,  
Champignons, Knoblauch

9,90 €

**Sveva** <sup>2/3/4/9</sup>  
Salami, Schinken, Paprika,  
Champignons, Artischocken, Sardellen

12,90 €

**Tarantella (scharf)** <sup>2/3/4/5/9</sup>  
Gorgonzola, Jalapeno, Salami, Paprika,  
Champignons, Oliven

13,90 €

**Frutti di Mare**  
Meeresfrüchte-Mix, mit Knoblauch, leicht  
pikant

10,20 €

## Eigenkreation

Stellen Sie sich einfach selbst eine Pizza  
zusammen

**Xanty Jaka** <sup>2</sup>  
Rucola und Hartkäse

9,60 €

**Vegetarisch**  
Brokkoli, Paprika, Champignons, Mais

9,80 €

**Hawaii** <sup>2/3/4/9</sup>  
Schinken und Ananas

9,30 €

**4Formaggi** <sup>2</sup>  
Vier Käse-Variationen

9,60 €

**Piadina**  
Fladenbrot mit Olivenöl, geröstetem  
Knoblauch und Kräutern

5,90 €

**Tonno Zwiebel**  
Thunfisch und Zwiebeln

10,20 €



**Ensinger**  
Die Erfrischung deines Lebens.



## KALTGETRÄNKE

	0,3l	0,75l
<b>Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Classic</b>	2,90 €	4,30 €
Es ist ursprünglich rein, kochsalzarm und empfiehlt sich deshalb auch für den sensiblen Geschmack.		
<b>Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium</b>	2,90 €	4,30 €
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium mit etwas Quellkohlenensäure.		
<b>Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Still</b>	2,90 €	4,30 €
Das sanfte Gourmet-Mineralwasser für die anspruchsvolle Tafel. Herrlich still und bekömmlich.		
<b>Ensinger Apfel-Schorle</b>	3,30 €	
Aus Äpfeln von baden-württembergischen Streuobstwiesen. Natürlich, fruchtig und besonders aromatisch, verarbeitet und abgefüllt in Baden-Württemberg.		
<b>Ensinger Zitronen Limo</b>	3,30 €	
erfrischend spritzig		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangina rot oder gelb 0,25l	3,80 €
	0,3l
Wilde Holunder Limo	3,90 €
Orangensaftschorle	3,30 €
Orangen-, Apfel- oder Johannisbeer-Saft	3,80 €
Bitter Lemon	4,30 €



## BIERE

	0,33l	0,5l
Zötler Pils	3,80 €	
Zötler Gold alkoholfrei	3,60 €	
Zötler Gold - Export		4,30 €
Zötler Hefeweizen		4,40 €
Hell, Dunkel oder alkoholfrei		
Zötler Radler		3,90 €



## ROTWEINE

Glas	Flasche
------	---------

0,2l

0,75l

### Primitivo di Manduria (Apulien)

13% Vol. Körperreich, fruchtig trocken

6,90 €	25,80 €
--------	---------

### Negroamaro del Salento (Apulien)

13% Vol. Samtig, trocken

6,70 €	25,20 €
--------	---------

### Salice Salentino Riserva (Apulien)

13% Vol. Trocken, körperreich

7,70 €	29,80 €
--------	---------

### Merlot Amabile (Apulien)

14% Vol. Lieblich, kräftig, frisch

6,60 €	
--------	--



## WEISSWEINE & ROSÉ

Glas  
0,2l

Flasche  
0,75l

### Rosé Salento

Negroamaro-Malvasia 11,5% Vol. Frisch, herb, trocken

6,10 €

22,80 €

### Roero Arneis

12,5% Vol. Trocken, harmonisch, fruchtig

7,10 €

26,60 €

### Pinot Grigio

12% Vol. Grau-Burgunder, fruchtig, trocken

6,90 €

25,90 €

### Riesling, Weingut Walz

12,5% Vol. Trocken

5,80 €

### Prosecco Trocken 0,1l

5,70 €



## KAFFEE

Espresso	2,70 €
Espresso doppio	3,70 €
Espresso corretto	4,20 €



## SPIRITUOSEN

	0,2cl
Grappa	6,90 €
Averna	4,70 €
Limoncello	4,60 €
Amaretto	3,90 €
Aperol Spritz 0,3l	7,90 €

## Zusatzstoffe Kennzeichnung

Mit Farbstoff – 1 / Konserviert – 2 / Mit Nitrat – 3 / Mit Antioxidantien – 4 / Geschwefelt – 5 /  
Geschwärzt – 6 / Mit Süßungsmittel – 7 / Chininhaltig – 8 / Phosphat – 9 /  
Koffeinhaltig – 10