



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

Carpaccio vom Rind	12,80 €
Rucola und Hartkäseflocken mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Bruschetta Salentina	9,10 €
Geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern	
1/2 Dutzend Weinbergschnecken ²	10,70 €
In Knoblauch und Kräutern mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Insalata Caprese ²	8,90 €
Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Insalata Ninko Nanko ²	14,90 €
Warme Champignons, Rucola, Hartkäseflocken und Knoblauch mit frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Hausgemachte Suppen	je 7,60 €
Tomatensuppe, Nudelsuppe oder Eierflockensuppe	



SALATE

Insalata Semplice

Blattsalat mit knackigen Tomaten

6,80 €

Insalata N'fame ^{2/5/6}

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

15,70 €

Insalata Francesco Re' ⁶

Blattsalat, Tomaten, Thunfischfilet, Ei, Oliven und Artischocken

14,70 €

Insalata Zwei Sizilien ^{2/3/4/6/9}

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

15,70 €



RISOTTO ORIGINALE ARBORIO

Risotto al Primitivo ²

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)

16,90 €

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

15,90 €

In Tomaten-Sahne-Sauce, mit Knoblauch und Kräutern

Flusskrebsschwänze auf Spaghetti

18,70 €

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) ^{2/3/4/9}

24,90 €

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

Piccata di Maiale ^{2/3/4/9}

18,90 €

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



FISCH SPEZIALITÄTEN

Branzino (Wolfsbarsch) ca. 250 g – 300 g	23,70 €
Mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Forelle in Alufolie ca. 250 g – 300 g	22,70 €
Mit Kräutern gefüllt, dazu Rosmarin-Kartoffeln und ein kleiner Salat	
Dorade gegrillt ca. 250 g – 300 g	19,90 €
Mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Zanderfilet Salentinischer Art	26,90 €
Auf Kräuterbett mit Weißweinsauce, dazu zarte Fettuccine-Nudeln und ein kleiner Salat	
6 gegrillte Riesengarnelen	17,80 €
Halbes Dutzend gegrillte Riesengarnelen mit kleinem Salat und frisch gebackenen Panini-Brötchen	
Lachs-Filet in Zitronensauce	25,70 €
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 ² Ricotta-Spinat Füllung	10,70 €
Tagliatelle	10,60 €
Fettuccine	10,60 €

SAUCEN ZUR AUSWAHL

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



PIZZA-VARIATIONEN

Ammokka Lione ^{2/3/4/9}
Schinken, Zwiebeln und ein Spiegelei

9,50 €

Napoli ²
Tomatensauce und Käse

8,30 €

Salento ^{2/3/4/9}
Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignons, Knoblauch

9,90 €

Sveva ^{2/3/4/9}
Salami, Schinken, Paprika,
Champignons, Artischocken, Sardellen

12,90 €

Tarantella (scharf) ^{2/3/4/5/9}
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 ² 9,60 €
Rucola und Hartkäse

Vegetarisch 9,80 €
Brokkoli, Paprika, Champignons, Mais

Hawaii ^{2/3/4/9} 9,30 €
Schinken und Ananas

4Formaggi ² 9,60 €
Vier Käse-Variationen

Piadina 5,90 €
Fladenbrot mit Olivenöl, geröstetem
Knoblauch und Kräutern

Tonno Zwiebel 10,20 €
Thunfisch und Zwiebeln



Ensinger
Die Erfrischung deines Lebens



KALTGETRÄNKE

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