

Welcome Putignano - Speisekarte

Via Scesciola 13, 70017 Putignano. Saisonale Karte; Preise können sich ändern. Live-Menü: welcomepuglia.it/menu/

Vorspeisen

Überbackene Cardoncelli-Pilze € 6

Cardoncelli-Pilze, Semmelbrösel, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl

Frittierte Cardoncelli-Pilze € 6

Cardoncelli-Pilze, Mehl, Öl

Unsere Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käsesorten, serviert mit Konfitüren und kleinen frittierten Teigkrapfen € 15

Capocollo, Salami, Guanciale, gerollter Pancetta, Konfitüre, Caciocavallo, Stracciatella, kleine frittierte Teigkrapfen

Muscheln in der Pfanne € 9

Miesmuscheln, Knoblauch, natives Olivenöl extra, Petersilie, Weißwein, Kirschtomaten und Pfeffer auf Wunsch

Apulische Burrata mit Honig und gerösteten Mandeln auf Barattieri-Salat und Orangen € 9

Milch, Sahne, Honig, Mandeln, Barattieri, Orangen, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Oktopussalat € 7

Oktopus, Karotten, Sellerie, Zitrone, Olivenöl, Essig

Traditioneller Zwiebel-Calzone aus Putignano („sponsale“) € 5

Mehl, Olivenöl, Salz, Zucker, Weißwein, Zwiebel, Oliven, Eier

Marinierte Zucchini alla poverella € 4

Zucchini, Olivenöl, Essig, Salz, Knoblauch

Frittierte Brotklößchen mit drei Saucen € 5

Brot, Eier, Käse, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer

Fleischbällchen in Tomatensauce € 9

Rind- und Schweinefleisch, pane, Eier, Käse, Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Basilikum

Tempura-Kabeljau € 9

Kabeljau, Mehl, Salz, Pfeffer, Eier

Frittierte Polenta-Sgagliozze € 4

Maismehl, Salz

Erste Gänge

Kürbisvelouté mit scharf angebratenem Drachenkopffilet, Riesengarnele und goldenen Crostini € 14

Kürbis, Drachenkopffilet, Riesengarnele, Brot, Olivenöl

Cavatelli mit Meeresfrüchten € 14

Garnelen, Krake, Tintenfisch, Kalmare, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tomaten, Mehl

Orecchiette mit Stängelkohl, Sardellen und gerösteten Brotbröseln € 10

Hartweizenpasta, Stängelkohl, Anchovis, Knoblauch, Olivenöl, pane

Orecchiette mit apulischem Brasciole-Ragù € 10

Hartweizenpasta, Rindfleisch, Käse, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Salz, Pfeffer, Tomatensauce, Zwiebel, Kichererbsen, Gerste, Rotwein

Orecchiette mit frischer Tomatensauce und Cacioricotta € 7

Tiella nach Bari-Art mit Reis, Kartoffeln und Muscheln € 11

Reis, Kartoffeln, Muscheln, Käse, Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Olivenöl

Scialatielli mit Cardoncelli-Pilzen und Wurst € 10

Hartweizenpasta, Schweinefleisch, Cardoncelli- und Steinpilze, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Salz, Zwiebel,

Kartoffeln

Scialatielli mit Venusmuscheln € 12

Hartweizenpasta, Venusmuscheln, Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Petersilie, Salz

Saubohnenpüree mit sautiertem Chicorée und Friggitelli € 10

Saubohne, Kartoffel, Chicorée, Paprika, pane, Olivenöl, Salz, Knoblauch

Hauptgänge

In der Pfanne angebratener Oktopus auf Zitronen-Kartoffelcreme mit karamellisierten roten Zwiebeln € 10

Oktopus, Kartoffeln, Zitrone, Zwiebel, Zucker, Balsamicoessig

Klassische Auberginen-Parmigiana € 10

Aubergine, Mehl, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Käse, Basilikum, Mozzarella, Mortadella, Tomatensauce, Zwiebel, Karotten, Sellerie

Lammaufbau mit Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und Kirschtomaten € 14

Lammfleisch, Kartoffeln, Zwiebel, Oliven, Tomate, Wein, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Lorbeer, Käse

Gemischte Fleischgrillplatte (Bombette, Wurst und Schweine-Capocollo) € 15

Schweinefleisch, Käse, Petersilie, Weißwein, Tomatensauce

Klassische Zampina aus Sammichele € 8

Apulische Bombette € 8

Brasciola oder apulische Fleischröllchen € 8

Panierte Schweine-Capocollo-Streifen € 8

Rinder-Entrecôte, ca. 180 g € 14

Bitte fragen Sie das Personal um weitere Informationen

Rinder-Tagliata, ca. 180 g € 14

Bitte fragen Sie das Personal um weitere Informationen

Puccia und Panini

Puccia mit Zampina-Wurst und Käse/Gemüse € 8

Puccia mit Bombette und Käse/Gemüse € 8

Puccia mit gebratenem Oktopus und Käse/Gemüse € 10

Puccia mit Capocollo aus Martina Franca und Stracciatella € 7

Puccia mit Schweinefleischstreifen und Käse/Gemüse € 8

Bäuerliche Puccia € 6

Beilagen

Cardoncelli-Pilze trifolati € 6

Cardoncelli-Pilze, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl

Ofenkartoffeln € 5

Pommes frites € 5

Gegrilltes Gemüse € 5

Frischer Salat ohne Tomaten € 5

Frischer Salat mit Tomaten € 5

Desserts

Cheesecake mit Waldfrüchten € 5

Schokoladensalami € 5

Weißer Eistrüffel € 5

Schwarzer Eistrüffel € 5

Tiramisù € 5

Schokoladen-Cheesecake € 5
Pistazien-Cheesecake € 5
Karamell-Cheesecake € 5
Cheesecake mit weißer Schokolade € 5
Sporcamuss-Gebäck € 5

Heiße und kalte Getränke

Großes Mineralwasser mit Kohlensäure € 2
Großes stilles Wasser € 2
Kleines Mineralwasser mit Kohlensäure € 1
Kleines stilles Wasser € 1
Aperol Spritz € 5
Fanta 33 cl € 2,50
Coca-Cola 33 cl € 2,50
Coca-Cola Zero 33 cl € 2,50
Espresso € 1,20
Americano € 1,20
Entkoffeinierter Kaffee € 1,20
Caffè macchiato oder Espressino € 1,20
Espresso mit Schuss € 2
Cappuccino € 1,50
Kamillentee € 2
Cappuccino mit Sojamilch € 1,70
Laktosefreier Cappuccino € 1,70
Sprite € 2,50
Eistee Zitrone oder Pfirsich € 2,50
Heißer Tee € 2

Biere

Birranova Blanche € 6
Birranova Golden Ale € 6
Birranova Bockbier € 6
Alkoholfreies Bier € 3
Rotes Bier Menabrea € 4
Helles Bier Menabrea € 3
Weitere Biere € 2,50

Wein

Hausrotwein 0,25 l € 4
Hausrotwein 0,50 l € 6
Hausrotwein 1 l € 9
Hausroséwein 0,25 l € 4
Hausroséwein 0,50 l € 6
Hausroséwein 1 l € 9
Hausweißwein 0,25 l € 4

Hausweißwein 0,50 l € 6

Hausweißwein 1 l € 9

Glas Prosecco € 3

Glas Hausrotwein € 2,50

Glas Hausroséwein € 2,50

Glas Hausweißwein € 2,50

Vespre Fiano Salento IGT - Weißweine € 18

Kategorie: Weißweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Schola Sarmenti. - Rebsorte: Fiano.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Verkostung: Unverwechselbare Fiano-Aromen, edel, harmonisch und ausgewogen. Rebstöcke ca. 10–15 Jahre.

Pietra Luce Verdecia IGT Salento - Weißweine € 20

Kategorie: Weißweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Menhir-Marangelli. - Rebsorte: Verdecia.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Verkostung: Frischer, duftiger Bukett mit weißem Obst und Holunderblüte; frische, weiche Art, perfekte Harmonie.

Masserei Nardò DOC Rosato - Roséweine € 18

Kategorie: Roséweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Schola Sarmenti. - Rebsorte: 100 % Negroamaro.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Verkostung: Harmonischer Wein ohne Rauheit, frisches, ausdrucksvolles Obst. Rebstöcke ca. 15 Jahre.

Pietra Rosa Rosato IGT Salento - Roséweine € 20

Kategorie: Roséweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Menhir-Marangelli. - Rebsorten: Primitivo, Susumaniello.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Verkostung: Walderdbeere, rosa Grapefruit und Kirsche auf zartem Blütenhintergrund; strukturiert, samtig, frische Säure und Länge.

Cubardi Salento IGT - Rotweine € 22

Kategorie: Rotweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Schola Sarmenti. - Rebsorte: 100 % Primitivo.

Alkoholgehalt: 15 % vol.

Verkostung: Tannine entfalten sich behutsam, sehr angenehme Länge. Buschreben ca. 65 Jahre.

Pietra Nera IGT Salento - Rotweine € 20

Kategorie: Rotweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Menhir-Marangelli. - Rebsorte: Susumaniello.

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Verkostung: Rote Frucht, Johannisbeere und Heidelbeere; schwarzer Pfeffer, Balsamik. Dynamisch, weich, samtige Tannine, langer Abgang.

Jonico Negroamaro Salento IGP - Rotweine € 20

Kategorie: Rotweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Fiorentino. - Rebsorte: 100 % Bio-Negroamaro.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Verkostung: Rubinrot mit guter Tiefe. Typische Aromen: Brombeere, Veilchen und Maraschino-Kirsche.

Gelso Nero di Troia IGP BIO - Rotweine € 22

Kategorie: Rotweine - Region: Apulien.

Erzeuger: Podere 29. - Rebsorte: Nero di Troia.

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Verkostung: Rubinrot; reich an roter Frucht, Feigen und Gewürzen. Kräftige Tannine, blumiges Finale mit Mandelnuance.

Amaro und Grappa

Amaro € 3

Grappa € 3