Salento

Über uns

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“

Dieser Spruch von François de La Rochefoucauld beschreibt perfekt die italienische Esskultur. Es geht nicht nur darum, satt zu werden, sondern das Essen in vollen Zügen zu genießen.

Durch langjährige Erfahrung (20 Jahre in Italien-Salento) und Leidenschaft, schaffen wir auf Euren Tellern ein Stück Italien zu bringen. Durch Verwendung der traditionelle Zubereitungsmethoden mit hochwertigen Zutaten, bewahren wir die authentischen Aromen der italienischen Küche.

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta clasicca 7,50

Selbstgebackenes Brot, Tomatenvariation
frische Knoblauch, Basilikum, Oregano

Bruschetta caprese 9,50

Selbstgebackenes Brot, Tomaten- und Mozzarella Scheiben, Basilikum, Olivenöl

Bruschetta gorgonzola 9,50

Selbstgebackenes Brot, Honig, Walnüsse
Gorgonzola

Antipasti della Casa 14,50

Des Tages

Pizzabrot 6,50

Rosmarin, Olivenöl, Salz

Salate

Feta 13,00

Pflücksalat, Cherry Tomaten
Kalamata Oliven, Feta-Käse

Fenchel (auf Wunsch Vegan 10,00**)** 13,00

Fenchel, Öl mit Zitrone und Orange, Parmaschinken

Burrata 14,00

Pflücksalat, Burrata, Gebratene Gemüse
Geröstetes Brot

Pollo 14,00

Pflücksalat, Rucola, Cherry Tomaten, Birnen
gebratenes Hähnchen

Pasta

Orecchiette al forno 12,00

Pasta mit Brokkoli und Pilze in
Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken

Penne mit Lachs 15,00

Penne in Lachs-Sahne-Sauce

Lasagne 12,50

Klassische italienische Lasagne mit Rindfleisch
in Tomatensauce

Carbonara 14,00

Spaghetti, Eier, Guanciale, Parmesan

Amatriciana 14,50

Spaghetti, Tomatensauce, Zwiebeln
Kalamata Oliven, Kapern, Guanciale

Pizza Napoletana
UNESCO Weltkulturerbe

Die Neapolitanische Pizza zeichnet sich durch einen dünnen und saftigen Teil aus, der am Rand etwas dicker ist, was ein luftiges und leicht knuspriges Äußeres verleiht.

Pizza ø 33 cm
Kinderpizza ø 25 cm
Maxipizza ø 40 x 60 cm

Kinderpizza werden mit 4,00 € weniger berechnet

Maxipizza werden mit 10,00 € mehr berechnet

Unsere alternativen Teigsorten:

Multikorn Teig (50% Multikorn und 50% Weizen)

Aufpreis zum normalen Teig 1,50

Extras:

Kinderpizza:

Extra Gemüse 1,00 €

Extra Käse 1,50 €

Extra Fleisch 1,50 €

Pizza:

Extra Gemüse 2,00 €

Extra Käse 2,50 €

Extra Fleisch 3,00 €

Maxipizza:

Extra Gemüse 4,00 €

Extra Käse 5,00 €

Extra Fleisch 6,00 €

Pizza Margherita 11,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Basilikum, Olivenöl

Pizza Hawai 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, Ananas
Basilikum, Olivenöl

Pizza Nerano 14,50

Zucchini-Creme, Mozzarella Fior di latte
Zucchini-Chips, Walnüsse, Basilikum, Olivenöl

Pizza Peter Pan 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Würstchen, Pommes
Basilikum, Olivenöl

Pizza Capriciosa 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Artischocken, Pilze, Kalamata Oliven
Kochschinken, Basilikum, Olivenöl

Pizza Diavola 15,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni
Gorgonzola, Basilikum, Olivenöl

Pizza Parma 15,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Parmesan
Basilikum, Olivenöl

Pizza Proscciutto e funghi 13,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, frische Champignon
Basilikum, Olivenöl

Pizza 4 Formaggi 14,50

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan
Ricotta, Basilikum, Olivenöl

Pizza Salame 13,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Salami Milano, Basilikum, Olivenöl

Pizza Bufala e pera 15,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Kochschinken, Birne, Büffelmozzarella
Basilikum, Olivenöl

Pizza Salento 15,50

Tomatensauce San Marzano, Büffelmozzarella
Cherry Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Basilikum

Pizza Vegetariana 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Zucchini, Auberginen, Paprika
Pilze, Basilikum, Olivenöl

Pizza Tonno 14,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Thunfisch, Rote Zwiebeln
Basilikum, Olivenöl

Pizza Spinaci 13,50

Mozzarella Fior di latte, Spinat, Gorgonzola
Basilikum, Olivenöl

Pizza Frutti di mare 16,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Garnelen, Calamari, Muscheln
Basilikum, Olivenöl

Pizza Marinara 10,50

Tomatensauce San Marzano, Sardellen, Cherry
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl

Pizza Rote Beete 14,50

Rote Beete Sauce, Mozzarella Fior di latte
Feta-Käse, Kalamata Oliven, Artischocken

Pizza Tartufo 15,00

Trüffel-Creme, Mozzarella Fior di latte, gebackene
Kartoffeln, Ricotta, Basilikum, Olivenöl

Pizza Salmone 15,00

Büffelmozzarella, gebratener Lachs, Fenchel
geröstete Mandelblättchen, Basilikum, Olivenöl

Pizza Mortadella 14,00

Pistazien-Creme, Mozzarella Fior di latte
Mortadella, geröstete Pistazien, Basilikum, Olivenöl

Pizza Oktopus 15,00

Mozzarella Fior di latte, Spinat, Oktopus
Knoblauch, Parmesan-Waffeln, Basilikum, Olivenöl

Pizza Polpette 14,50

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Rinder-Fleischbällchen, Käse-Creme
Basilikum, Olivenöl

Pizza Estate 15,00

Tomatensauce San Marzano, Mozzarella
Fior di latte, Büffelmozzarella, Pflücksalat, Cherry
Tomaten, Kräcker, Basilikum, Olivenöl

Pizza Landwehrhagen 15,00

Mozzarella Fior di latte, Garnelen, Cherry Tomaten
Ricotta Käse, Basilikum, Olivenöl

Focaccia

Pomodoro 8,00

Tomaten, Kalamata Oliven, Oregano, Olivenöl

Kartoffeln 10,00

Kartoffeln, Rosmarin, Olivenöl

Dessert **Preis anfragen**

Des Tages

Getränke

Aperitivi

Hugo Spritz	0,2l	7,50
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Malfy Arancia Gin & Tonic	0,2l	8,50
Campari Orange	0,2l	7,50
Prosecco, Spumante DOC	0,1l	5,50
Prosecco, Spumante DOC	0,7l	28,00

Säfte

Apfelsaft	0,3l	4,00
Orangensaft	0,3l	4,00
Rhabarbersaft	0,3l	4,00
Als Schorle jeweils	0,3l	3,50

Softdrinks

Gerolsteiner Wasser (Medium, Naturell)	0,25l	3,00
Gerolsteiner Wasser (Medium, Naturell)	0,75l	6,00
Coca Cola	0,33l	3,50
Coca Cola Zero	0,33l	3,50
Fanta	0,33l	3,50
Sprite	0,33l	3,50

Caffé

Espresso		2,50
Cappuccino		3,50

Bier vom Fass

Bitburger	0,3l	3,50
Bitburger	0,5l	5,00
Alster	0,3l	3,50
Alster	0,5l	5,00
Diesel	0,3l	3,50
Diesel	0,5l	5,00

Flaschenbier

Benediktiner Weißbier Naturtrüb	0,5l	5,00
Benediktiner, Hell	0,5l	5,00

Flaschenbier alkoholfrei

Bitburger	0,33l	3,00
Benediktiner, Weißbier	0,5l	5,00

Weine

Weißwein

GRILLO DOC	**0,1l**	**3,00**
	0,2l	**5,50**
	0,75l	**24,00**

100% Grillo

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Goldgelbe Farbe. In der Nase Noten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen, im Geschmack frisch, duftend und herzhaft, trocken.

Grauburgunder QBA	**0,1l**	**4,00**
	0,2l	**7,00**
	0,75l	**26,00**

100% Grauburgunder

Manz, Rheinhessen, Deutschland

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Aromen von gelber Frucht wie Melone, Birne und Pfirsich. Am Gaumen cremig, elegant und fruchtig mit feinmineralischem Nachhall, trocken.

Weißburgunder Kalkstein	**0,1l**	**6,00**
	0,2l	**9,50**
	0,75l	**34,00**

100% Weißburgunder

Manz, Rheinhessen, Deutschland

30% in Tonneaux-Fässern ausgebaut. Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Herrliches Aroma von weißen Früchten, grünen Äpfeln, Holunderblüten und mit seiner mineralischen Cremigkeit. Am Gaumen sortentypische Fruchtaromen mit eingebundenen Barrique Noten. Viel Schmelz und Volumen, trocken.

Rotwein

NERO D'AVOLA DOC	**0,1l**	**3,00**
	0,2l	**5,50**
	0,75l	**21,00**

100% Nero d'Avola

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Er zeichnet sich durch seine violette Farbe aus, in der Nase Aromen die an schwarze Kirschen, wilde Brombeeren und Maulbeeren erinnern. Rotwein von erheblicher Komplexität. Im Geschmack würzig, herzhaft, umhüllend und samtig, trocken.

INDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, DOC	**0,1l**	**4,50**
	0,2l	**8,50**
	0,75l	**28,00**

90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon, Cantine Bove, Abruzzen, Italien

10 Monate im Barrique aus Allier-Eiche gereift. Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, Noten von Pflaume, Amarena Kirsche, und Lakritz. Aromen von Vanille verbunden mit Gewürznoten von Kaffee und Schokolade. Ausgewogener Wein mit schönem Nachhall, trocken.

Roséwein

SYRAH ROSATO DOC	**0,1l**	**3,50**
	0,2l	**6,00**
	0,75l	**25,00**

100% Syrah

Tenute Mokarta, Sizilien, Italien

Brillante rosa Farbe mit einem intensiven Aroma von Blumen und frischen Früchten. Harmonischer und ausgewogener Geschmack, trocken.

Rosé Rosalba	**0,1l**	**3,50**
	0,2l	**6,00**
	0,75l	**25,00**

90% Merlot, 10% Cabernet

Friuli, Venezien, Italien

Eine wunderbare Mischung aus Frucht, Säure und Süße, die gekonnt miteinander harmonieren und ein vollmundiges Geschmackserlebnis erzeugen, trocken.

Digestifs

Limoncello	**4cl**	**5,00**
Sambuca	**4cl**	**5,50**
Grappa Barrique	**4cl**	**6,00**
Ramazzotti	**4cl**	**5,50**

Salento

Obere Dorfstr. 4

34355 Staufenberg-Landwehrhagen

Öffnungszeiten:

Di.-Fr.:	16:00-21:30 Uhr
Sa.-So.:	11:30-21:30 Uhr

Telefon:

05543-5599996

0162-2148588

www.niestetal@salento-pizza.de

Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann beim Personal erfragt und eingesehen werden.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.