



FLO SALENTO

ANTIPASTI

ANTIPASTO SALENTINO

CAPONATA, BOHNEN IN ESSIG, FRISELLINE MIT TOMATEN, LAMPASCONI (WILDZWIEBELN), GEBRATENE KARTOFFELN, GEGRILLTE PAPRIKA, PITTULE, SCATTARISCIATO UND SGAGLIOZZE (INKL. BROT UND TARALLI)

FÜR 2 PERSONEN 25,40€

PRO PERSON EXTRA 4,90€

EXTRA BROT 2,90€

ANTIPASTO CONTADINO

AUBERGINEN, PILZEN, FRISELLINE MIT TOMATEN, LAMPASCONI (WILDZWIEBELN), ARTISCHOCKEN, LUPINEN, OLIVEN, PITTULE UND SGAGLIOZZE (INKL. BROT UND TARALLI)

FÜR 2 PERSONEN 24,80€

PRO PERSON EXTRA 3,30€

EXTRA BROT 2,90€

PITTULE CLASSICHE

FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN

7,90€ WIR EMPFEHLEN EINE SAUCE DAZU*

PITTULE PIZZAIOLA

FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN MIT KAPERN, SCHWARZE OLIVEN, TOMATEN UND ZWIEBELN

8,90€ WIR EMPFEHLEN EINE SAUCE DAZU*

SGAGLIOZZE ^K Vegan

FRITTIERTE POLENTA MIT ZITRONE UND PFEFFER

7,90€ WIR EMPFEHLEN EINE SAUCE DAZU*

UNSERE SAUCE ^V Vegan

- SCATTARISCIATO ¹³ (TOMATENSAUCE MIT ZWIEBELN UND SCHWARZEN OLIVEN)

3,60€

- CAPONATA ^U (TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE UND FRITTIERTEN AUBERGINEN)

3,90€

- VINCOTTO (EIN SÜSSER SIRUP, DER DURCH DIE REDUKTION VON FRISCHEM TRAUBENMOST HERGESTELLT WIRD)

3,90€

- VEGANE MAYO ^{V,3}

2,50€

BRUSCHETTA CLASSICA ^A Vegan

HANDGEMACHTES GETOASTETES BROT MIT TOMATEN, KNOBLAUCH UND RUCOLA

7,90€

BRUSCHETTA SCANTA ^{A,L} Veggie

HANDGEMACHTES GETOASTETES BROT MIT WÜRZIGEM RICOTTA-KÄSE (HERGESTELLT AUS FERMENTIERTER MILCH), TOMATEN UND RUCOLA

8,20€

BRUSCHETTA MELANZANE ^{A,L} Veggie

HANDGEMACHTES GETOASTETES BROT MIT MOZZARELLA UND EINGELEGTEN AUBERGINE **AUCH IN VEGAN!**

8,40€

BRUSCHETTA FUNGHI ^{A,L} Veggie

HANDGEMACHTES GETOASTETES BROT MIT MOZZARELLA UND EINGELEGTEN PILZE **AUCH IN VEGAN!**

8,40€

*ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE: Unverbindliche Preisempfehlung inkl. gesetzlicher MwSt. (Änderungen vorbehalten). Alle Preise in Euro. A = Weizen, B = Roggen, C = Gerste, D = Hafer, E = Dinkel, F = Kamut, G = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, H = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, I = Fisch und Fischerzeugnisse, J = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, K = Soja und Sojaerzeugnisse, L = Milch und Milcherzeugnisse, M = Mandeln, N = Haselnüsse, O = Walnüsse, P = Cashewnüsse, Q = Pecannüsse, R = Paranüsse, S = Pistazien, T = Macadamianüsse, U = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, V = Senf und Senferzeugnisse, W = Sesam und Sesamerzeugnisse, X = Schwefeldioxid und Sulfide, Y = Lupine, Z = Weichtiere. 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert.



FRISELLA

IST EIN TYPISCHES BROT AUS SALENTO, DAS IN WASSER EINGEWEICHT, ANSCHLIESSEND GEWÜRZT UND ALS KALTES GERICHT GENOSSEN WIRD. DIE FRISELLA IST IDEAL FÜR EINE SCHNELLE UND HERZHAFTHE MAHLZEIT, ODER SIE KANN ALS VORSPEISE GENOSSEN WERDEN

1 GERSTE FRISELLA^c + 1 HARTWEIZEN FRISELLA^A



MIT TOMATEN UND RUCOLA
ALS BASIS 14,60€

NUR 1 STÜCK +7,30€

JEDES EXTRA STÜCK +3,90€

UNSERE EXTRAS FÜR DIE FRISELLA

CAPONATA
(TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE
UND FRITTIERTEN AUBERGINEN) 3,90€

GEGRILLTE PAPRIKA 3,10€
(GEGRILLTE PAPRIKA AUS SALENTO)

GEMÜSESALAT IN ÖL 2,50€
(VERSCHIEDENE GEMÜSE IN ÖL)

KAPERN 3,60€

FRISCHE TOMATEN 2,50€

GETROCKNETE TOMATEN 3,10€



EIN SPONZAFRISE IST EINE SCHÜSSEL MIT EINER HALBDECKENDEN PLATTFORM AN DER OBERSEITE, DIE DAZU DIENT, DIE FRISELLA NACH DEM EINWEICHEN ABZULEGEN. DER SPONZAFRISE IST ZUM KAUF ERHÄLTICH. BITTE SPRECHEN SIE DEN KELLNER AN





FLO SALENTO

HANDGEMACHTE PASTA, PIGNATA & BAMBINI



PIGNATA

IST EIN TRADITIONELLER TONTOPF AUS SALENTO, DAS OFT FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GERICHTEN MIT HÜLSENFRÜCHTEN VERWENDET WIRD. ES WIRD NORMALERWEISE LANGSAM BEI SCHWACHER HITZE GEKOCHT, UM REICHE UND KOMPLEXE AROMEN ZU ENTWICKELN



PASTA

UNSERE PASTA WIRD NACH ALTER TRADITION HANDGEMACHT

CU LU SUCU ^{A,E}

MIT FRISCHER TOMATENSAUCE

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

16,50€



CU LU PESTU ^{A,E,L,P}

MIT PESTO

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

17,50€



CULURATI ^{A,E,L,P}

MIT PILZE, FRISCHEN SOWIE GETROCKNETEN TOMATEN UND PESTO

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

18,50€



FANTASIUSI ^{A,E,13}

MIT PILZE, FRISCHEN SOWIE GETROCKNETEN TOMATEN UND TOMATENSAUCE

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

18,50€



CU LA RECOTTA SCANTA ^{A,E,L}

MIT WÜRZIGEM RICOTTA-KÄSE (HERGESTELLT AUS FERMENTIERTER MILCH) UND FRISCHER TOMATENSAUCE

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

18,90€



CU LE RAPE ^{A,E}

MIT STÄNGELKOHL (AUCH CIME DI RAPA ODER ITALIENISCHER BROKKOLI GENANNT, IST EIN BELIEBTES WINTERGEMÜSE IN ITALIEN UND WIRD VIELSEITIG VERWENDET), LEICHT PIKANT MIT ETWAS CHILI

NUR ORECCHIETTE

19,50€



CICERI E TRIA ^A



NORMALE UND FRITTIERTE PASTA SERVIERT MIT KICHERERBSENMOUSSE UND GANZEN KICHERERBSEN. EINES DER BELIEBTES TEN GERICHTE IM SALENTO

17,90€



PURÈ DI FAE E FOGGHIE CU LI MUERSI FRITTI ^A

PÜREE AUS FAVEBOHNEN UND GEMÜSE DER SAISON MIT CROUTONS

17,50€



BAMBINI

CU LU SUCU ^{A,E}

MIT FRISCHER TOMATENSAUCE

GNOCCHI ODER ORECCHIETTE

9,20€



CRIATURU BEDDHURU ^{A,E}

GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE ODER ORECCHIETTE MIT TOMATENSAUCE

+ 3 PITTULE A (FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN)

+ 1 GLAS APFELSAFT/SCHÖRLE

11,50€



PICCINNU PICCIUSU ^{A,L}

1 STÜCK FOCACCIA MARGHERITA

+ 3 PITTULE A (FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN)

+ 1 GLAS APFELSAFT/SCHÖRLE

10,50€





INSALATA & DOLCI



INSALATA

INSALATA DI RISO ¹³

REISSALAT MIT SCHWARZEN OLIVEN,
KAPERN, FRISCHEN TOMATEN, GEMÜSE, ÖL UND
ESSIG
12,80€

INSALATA GRIKA ^{L,13}

GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE, SCHWARZEN
OLIVEN UND FRISCHE TOMATEN
13,60€

INSALATA DI POMODORINI

KARTOFFELSALAT MIT FRISCHEN TOMATEN UND KAPERN
11,80€

INSALATA DI RAPE ROSSE E MENTA

KARTOFFELSALAT MIT ROTER BEETE UND MINZE
11,80€

EXTRA BROT 2,90€



DOLCI

PASTICCIOTTO ^{A,H,L,11}

GEBÄCK AUS MÜRBETEIG MIT ZITRONE. **SEHR
BEKANNT IM SALENTO!**
PERFEKT MIT UNSEREM SÜSSEN WEIN GARDNER!
3,50€

TIRAMISÙ ALLO YOGURT ^{A,H,L,11}

KUCHEN MIT KAFFEE UND JOGHURT
PERFEKT MIT UNSEREM AMARO DEL CAPO!
6,50€

BANARLINO ^{A, K}

VEGANES BANANENBROT MIT ZIMT UND SCHOKOVINCOTTO
PERFEKT MIT UNSEREM AMARO DEL CAPO CHILI!
6,50€

FICHI SECCHI E MANDORLE ^M

GETROCKNETE FEIGEN MIT MANDELN, EIS UND VINCOTTOSCHOKO
TOPPING
PERFEKT MIT UNSEREM PETRUS BOONEKAMP!
6,30€

PASSATIEMPI ^M

GEMISCHTE NÜSSE UND GERÖSTETE BOHNEN AUS SALENTO
PERFEKT MIT KÖLSCH!
5,30€

CREMINO ^{L,K,11}

SPEISEEIS MIT EINEM SCHUSS ESPRESSO ODER VINCOTTOSCHOKO
TOPPING
PERFEKT MIT UNSERER GRAPPA!
5,80€

ESPRESSO DAZU?





ROSTICCERIA



DIE TYPISCHE ROSTICCERIA IST DIE VISITENKARTE DES SALENTO. EINZIGARTIG UND UNVERWECHSELBAR, BIETET SIE BACKWAREN UND FRITTIERTES AN UND LÄSST SIE DIE AROMEN DER AUTHENTISCHEN TRADITION ENTDECKEN

CALZONE AL FORNO

A,L,2

IM HOLZBACKOFEN
GEBACKENE CALZONE MIT
MOZZARELLA UND
TOMATENSAUCE

Veggie / Vegan



6,90€

AUCH VEGAN MIT VEGANE MOZZARELLA
UND TOMATENSAUCE

7,50€

CALZONE FRITTO

A,L,2

FRITTIERTE CALZONE
MIT MOZZARELLA UND
TOMATENSAUCE

Veggie / Vegan



6,90€

AUCH VEGAN MIT VEGANE MOZZARELLA
UND TOMATENSAUCE

7,50€

CALZONE FRITTO CON PEPERONI

A,L,2

FRITTIERTE CALZONE MIT
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND
PAPRIKA

Veggie / Vegan

8,10€

AUCH VEGAN MIT VEGANE
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND
PAPRIKA

8,90€

DIE FOCACCIA IST EIN ITALIENISCHES FLADENBROT
MIT LUFTIGER KONSISTENZ, OLIVENÖLGESCHMACK
UND EINER AROMATISCHEN KRUSTE. DER TEIG
ENTHÄLT AUCH GEKOCHTE KARTOFFELN

FOCACCIA MARGHERITA

A,L,2

IM HOLZOFEN GEBACKENES
STÜCK FOCACCIA MIT
TOMATENSAUCE UND
MOZZARELLA

Veggie / Vegan



6,90€

AUCH VEGAN MIT VEGANE MOZZARELLA
UND TOMATENSAUCE

7,50€

FOCACCIA CON PATATE

A,L,2

Veggie / Vegan

IM HOLZOFEN GEBACKENES STÜCK FOCACCIA
MIT KARTOFFELN UND MOZZARELLA

6,90€

AUCH VEGAN MIT VEGANE MOZZARELLA
UND KARTOFFELN

7,50€

FOCACCIA SALENTINA

A,13

Vegan

IM HOLZOFEN GEBACKENES STÜCK FOCACCIA MIT
FRISCHEN TOMATEN UND OLIVEN

5,90€

RUSTICO

A,L

Veggie

BLÄTTERTEIG MIT TOMATENSAUCE, BÉCHAMELSAUCE UND
MOZZARELLA

6,10€

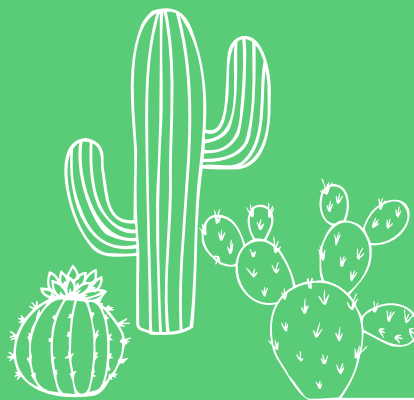
Andere Füllung für Calzone:
Artischocken oder Pilze oder Aubergine



SPEISEKARTE

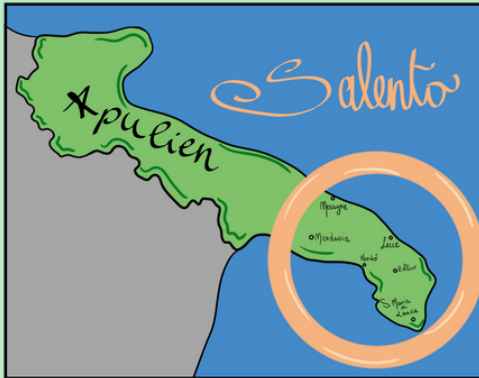


FLO SALENTO



@flosalento

FLO SALENTO



Salento hat wirklich Glück gehabt: Das sonnige Klima, die milden Temperaturen und die Meeresbrise machen die Genüsse dieses Landes einzigartig. Unsere Küche basiert auf antiken Gerichten der einstigen Herrscher - Griechen, Türken und Araber. Das Sprichwort "lu Salentu: lu sule, lu mare, lu ientu" fasst die Region treffend zusammen.



Flo, unsere Prinzessin in Lecce, ist echt! Ihr "Königreich" wird nicht nur von uns, sondern auch von ihren Artgenossen anerkannt. Als Feinschmeckerin schwärmt sie besonders für unsere typischen Gerichte, vor allem Pittule. Okay, sie ist etwas verwöhnt, aber wer könnte ihr schon widerstehen?



Suchst du ein originelles Geschenk und liebst unsere Küche? Hol dir einen Gutschein bei uns!



Feierst du ein wichtiges Event? Jetzt bei uns möglich! Buffet direkt im Restaurant oder Catering an deinem Lieblingsort!



Wusstest du, dass du unsere Weine, Öle, Geschirr und Zutaten kaufen kannst? Frag einfach deinen Kellner für mehr Infos.