

*Benvenuto al Ristorante-Pizzeria Eremita!*

*Willkommen im Restaurant-Pizzeria Einsiedler!*

### “Il Menu a tema“ - “Das Themenmenü”

Un menu pensato e preparato in base alla stagione, equilibrato sia nel prezzo che nell'apporto nutrizionale. *Ein Menü, immer mit frischen Produkten der Jahreszeit zubereitet, mit ausgewogener Zusammenstellung der Speisen und im Preis-Leistungs-Verhältnis.*

### “La Tradizione“ - “Die Traditionelle”

Gli antipasti e le insalate, la pasta fatta in casa, le carni preparate con la tecnica della cottura a bassa temperatura o alla brace di carbonella, i deliziosi dessert  
*Hier finden Sie kalte Vorspeisen, bunte Salatteller, hausgemachte Nudelgerichte und hochwertige Fleischspeisen, schonend gegart bei niedrigen Temperaturen oder vom Holzkohlegrill ....und, zum süßen Abschluss, die verführerischen Dessertkreationen.*

### “Our Specials vegan, vegetarian and glutenfree“

Una ricercata selezione di pietanze pensate per soddisfare le nuove esigenze che avanzano. *Eine reiche Auswahl von achtsam zusammengesetzten Speisen, um spezielle Wünsche oder Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen.*

### “Pizze per tutti i gusti“ - “Pizzas, für jeden was dabei”

I migliori ingredienti e farine selezionate per pizze innovative o tradizionali nel rispetto della lievitazione tramite il nostro lievito madre. *Beste Zutaten und Mehle für innovative und traditionelle Pizzas, unter Verwendung unserer Mutterhefe.*

### “Kids Club“

Per i clienti più piccini che desiderano mangiare qualcosa di diverso dai loro genitori. *Hier finden unsere „kleinen“ Gäste genau das, was ihnen schmeckt.*

### “Allergie - Allergien“

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese Erteilen Ihnen gerne genauere Informationen. *Se doveste soffrire di allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione . I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni .*

*Il pane è preparato fresco (anzi caldo...) tutti i giorni dal nostro Chef Luigi Calabrese e l'olio di oliva extra vergine che trovate sulla vostra tavola è prodotto dagli olivi secolari di proprietà della nostra famiglia nei pressi dell'oasi tutelata di Torre Guaceto vicino ad Ostuni, spremuto a freddo nel frantoio della “cooperativa Serranova” sulla strada dell'olio di Brindisi.*

*Das Brot wird von unserem Küchenchef Luigi Calabrese täglich frisch gebacken und das Olivenöl „extra vergine“, das Sie auf Ihrem Tisch finden, produzieren wir in unserem landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe von Ostuni auf der Ölstrasse von Brindisi (Apulien) und lassen es im “Frantoio della cooperativa Serranova” kalt pressen.*

# *Menú a tema – Themenmenú*

Le pietanze potranno essere degustate anche singolarmente (prezzo tra parentesi).  
Die Speisen können auch einzeln bestellt werden (Preis in Klammern)

## „Asparagi “ - “Spargel”

### Entrée

Carpaccio di Fassona piemontese con insalata di asparagi, cipollotto,  
pomodorini e crumble alle erbe

Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind mit Spargelsalat,  
Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern (€ 5,90)

### Antipasto / kalte Vorspeise

Asparagi bianchi con prosciutto cotto, salsa bolzanina fatta in casa  
e patata al prezzemolo

Weißer Spargel mit gekochtem Schinken, hausgemachter Bozner Sauce und  
Petersilienkartoffeln (€ 13,50)

### Primo piatto / warme Vorspeise

Ravioli neri alla carbonara su crema di asparago verde,  
spuma al guanciaie e crudo di gambero

Schwarze Teigtaschen „alla Carbonara“ auf grüner Spargelcreme,  
Bauchspeckschaum und Garnelentartar (€ 14,00)

### Piatto principale / Hauptspeise

Medaglione di vitello con asparagi bianchi gratinati, crocchette di patate  
alle mandorle e bernese al dragoncello

Kalbsmedaillons mit gratiniertem weißen Spargel,  
Kartoffel-Mandel-Kroketten und Estragonsauce (€ 25,00)

### Dessert

Tartelletta al caramello e amarene, gelato allo yoghurt

Karamel-Amarena-Tarte mit Joghurteis (€ 10,00)

# *La Tradizione - die Traditionelle*

## Le Insalatone e gli Antipasti - Bunte Salatteller und kalte Vorspeisen

Insalatona di tacchino alla piastra con misticanza, datterini, carote e cetrioli Knackiger Salat mit gebratenen Truthahnstreifen, Datteltomaten, Karotten und Gurken	11,90
Insalatona di rucola con noci tostate, pomodorini canditi, cialda di grana e grissino alla paprica affumicata Rucolasalat (Rauke) mit gerösteten Nüssen, kandierten Kirschtomaten und Parmesanwaffel, dazu Grissino mit geräucherter Paprika	12,50
Insalata russa caramellata alla maionese wasabi con tagliata di tonno rosé Sashimi Karamellisiertes Russisches Salat mit Wasabi-Mayonnaise und Thunfisch-Sashimi	16,00
Carpaccio di salmone marinato con guacamole di avocado, pane al carbone, maionese alle nocciole e croccante di anacardo Carpaccio von mariniertem Lachs mit Avocado-Dip, Kohlebrot, Nussmayonnaise und Cashew-Krokant	13,50
Gamberi agropiccanti con verdure al curry e soia Pikant-saure Garnelen mit Curry-Soja-Gemüse	15,00
Torretta a strati di tartare di manzo con crostoni di pane croccante, burro alle erbe, marinata con battuto di olive taggiasche, carciofi e capperi, il tutto affumicato Interpretation vom Rindstatar: Turm von Tartar und krokanten Brotcroûtons, marinierten Oliven, Artischocken und Kapern, leicht angeräuchert, dazu Kräuterbutter	15,00

## I primi piatti e la pasta fatta in casa - Unsere Vorspeisen und hausgemachten Nudeln

Parmigiana di melanzane innovativa con salsa al basilico e schiuma al parmigiano Innovativer italienischer Auberginenauflauf mit Basilikumsauce und Parmesanschaum	12,50
Fagottino agli spinaci su fonduta di formaggio di malga, ricotta mantecata e pomodoro candito Gefüllte Spinattasche auf Käsefondue mit geschlagener „Ricotta“ und kandierten Tomaten	12,50
Cappellacci di mare al nero di seppia ripieni di pesce bianco su guazzetto di gamberi ed astice Schwarze Cappellacci-Nudeltaschen gefüllt mit weißem Fisch in feiner Garnelen-Hummersauce	18,00
Degustazione di 4 tipologie di canederli: <i>di speck, al formaggio e noci, alla mela e allo spinacio, serviti su una salsa di prugne al vino rosso</i> Degustation von 4-Knödel-Arten: <i>Speck-, Käse-Nuss-, Apfel- und Spinatknödel, fein angerichtet auf einer Zwetschgen-Rotweinsauce</i>	12,90
Spghettone verde trafilato in casa con salsa all'aglio delicato, pomodori canditi e crumble al peperoncino Hausgemachte grüne Spghettone-Nudeln mit feinem Knoblauch, kandierten Kirschtomaten und Paprikasteusel	12,00
Tagliatelle all'uovo caserecce con ragù alla bolognese (100g / 200g) Hausgemachte Eierbandnudeln mit Ragout „Bologneser Art“ (100g / 200g)	9,50/12,00
Schlutzkrופן (ravioli Tirolesi) alla ricotta e spinaci con burro fuso, parmigiano e spuma di erba cipollina Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrופן mit Spinat-Quark-Füllung, brauner Butter, Parmesan und Schnittlauchschaum	13,00
Gnocchi di patate saltati in padella su salsa al gorgonzola, radicchio e bocconcini d'agnello al Lagrein Kartoffelnocken auf Gorgonzolasauce, geschwenkt in Radicchio-Lammragout mit Lagrein	13,00

## Le carni - die Fleischspeisen

Gulasch di manzo alla Tirolese servito con cavolo rosso al miele e "rösti" di patate alla cipolla Tiroler Rindsgulasch, serviert mit in Honig gedünstetem Rotkohl und Kartoffel-Zwiebel-Rösti	18,90
Stinco di maialino croccante con cappuccio verde saltato con speck, raviolo di patata alla ricotta alle erbe e riduzione alla mela Granny Knusprige Ferkelhaxe mit grünem Kohl-Speckgemüse, serviert mit Kartoffel-Kräuterfrischkäse-Raviolo auf Granny-Apfel-Reduktion	17,50
Ossobuco di vitello con polenta di mais Marano e gremoulade di verdure al limone Kalbsossobuco mit Marano-Mais-Polenta und Gemüse-Zitronen-Gremoulade	20,50
Gamberoni in tempura di Panko su insalata di stagione, melograno e dressing alle noci Garnelen im Panko-Teigmantel auf Saisongemüse, Granatapfel und Nussdressing	25,00
Steak di tacchino con crosta di mandorle, gratin di patate e gel di zuccina al timo Truthahnsteak in der Mandelkruste, Kartoffelgratin und Zucchini-Thymiangel	16,90
Entrecotè USA (400gr) alla carbonella con patatine fritte fatte in casa e verdure marinate alla griglia Entrecôte USA (400gr) vom Holzkohlegrill mit hausgemachten Pommes frites und Grillgemüse	38,00

### ....Per finire in dolcezza - zum süßen Abschluß....

Kaiserschmarrn con marmellata di mirtillo rosso e sorbetto alla mela cotta Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelsorbet	10,00
Tortino al cioccolato cuore caldo con composizione di salsa ai lamponi e fiori e gelato alla vaniglia fatto in casa Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf einer Himbeersauce-Blumen-Komposition, dazu hausgemachtes Vanilleeis	11,50
Tiramisú 2.0 Einsiedler's süße Revival-Kreation	12,50 12,50