



SPEISEKARTÈ

Piccolo mondo, bedeutet übersetzt „kleine Welt.“
Wir möchten Sie entführen in die einfache, typisch
mediterrane Atmosphäre, des Salentos (eine Region
Apuliens) -unsere Heimat- unsere kleine Welt.
Lassen Sie sich verzaubern und entdecken Sie, wie
aus einfachen Zutaten, welche wir für Sie extra
importieren, kulinarische Hochgenüsse entstehen. Mit
unserem Einkauf unterstützen wir Kleinbauern aus
unserer Heimat. Der Salento ist bekannt für seine
Mischung aus Land-, Meeresgerichten und sehr
guten Wein. Kommen Sie mit und tauchen Sie in
unsere „kleine Welt.“

Eure Familie Leo.







FRISE

Frise

Frise classica ^(A1, A3) 4,50€
(Cocktailtomaten, Olivenöl, Salz)

Frise Tonno ^(A1, A3, D) 7,50€
(Tomaten, Thunfisch, Rucola)

Frise Pizzaiola ^(A1, A3, D, 1, 10) 8,50€
(Tomaten, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven)

Antipasto Salentino ^(A1, A3, G, 1, 3) 14,50€
Frise classica, Capocollo stagionato,
Burrata, frittini salentini

Zuppe

Crema di Pomodoro ^(G)
(Tomatencremesuppe)

6,50€

Puré di Fave con frizzoli
e verdure ^(A1)
(Saubohnenpüree mit
frittiertem Brot und Gemüse)

9,50€

Insalate

Beilagen Salat

4,50€

Großer gemischter Salat

9,50€

Tethys ^(D,H)
(Rucola, Karotten, Mais,
Thunfisch, Walnüsse, Käse)

11,50€

Venere ^(D)
(Avocado, Philadelphia, Rucola,
Lachs, Mais)

14,50€

Minerva
(Gemischter Salat, Rucola,
Mais, Putenstreifen)

12,50€

Ceres ^(B)
(Gambas, Kiwi,
gemischter Salat)

12,50€

Insalata Pomodoro
(Tomaten, Zwiebeln)

6,50€



*ZUPPE &
INSALATE*



ANTIPASTO

Antipasto

Bruschetta classica ^(A1) (Tomaten)	6,50€	Insalata Mare ^(B, D, I, N) (Oktopus, Seppia, Schrimps, Miesmuscheln, Sellerie, Karotten)	16,50€
Bruschetta casa ^(1, 3, A1, D, G) (Saredellen, scharfe Ricotta, Tomaten, Rucola, Cheddar Käse, karamelisierte Zwiebeln)	8,50€	Parma e Burrata ^(1,3,G) (Parmaschinken, Burrata Käse)	14,50€
Caprese di Bufala ^(G) (Büffelmozzarella, Rucola, Tomaten)	12,50€	Vitello Tonnato ^(1,3,C,D,G) (zartes Kalbfleisch mit Kapern, Sardellen, Mayonaise, Thunfisch)	12,50€
Carpaccio di Manzo ^(G) (Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben)	14,50€	Fantasia di Verdure (Saisonaes, gegrilltes Gemüse)	11,50€

Primi Piatti

Parmigiana Terra ^(G, I) (Auberginenauflauf)	10,50€	Risotto allo Zafferano ^(B) (Risotto Reis mit Safran und Gambas)	18,50€
Spaghetti alla Gallipolina ^(A1, D) (Sardellen, Semmelbrösel, Peperoncino, scharf)	9,50€	Tagliatelle Scampi ^(A1, B, C) (Eierbandnudeln, Gambas, Kirschtomaten, Basilikum)	16,50€
Tagliatelle alle Verdure ^(A1, C) (Eierbandnudeln mit frischem Gemüse)	11,50€	Orechiette Salento ^(A1, G, M) (Öhrchennudeln mit Burrata, getrocknete Tomaten und Bohnen)	14,50€
Gnocchi Afrodite ^(1, 13, A, G,H) (Speck, Steinpilze, Aubergine, Walnüsse)	12,50€		

PRIMI PIATTI





SECONDI PIATTI

Secondi Piatti

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht servieren wir eine Beilage nach Wahl.

Zur Verfügung stehen: gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, Pomme Frites oder einen Beilagensalat.

Grigliata Mista (Salsiccia, Kalb, Schwein, Lamm)	21,50€	Frittura di Pesce ^(A1, B, D, N) (gemischter Fisch frittiert)	21,50€
Bistecca ai Ferri oder mit diversen Soßen ^(G) (Entrecôte vom Rind gegrillt oder mit Gorgonzola- Primitivo- oder Pfeffersoße)	28,50€	Branzino/ Orata ^(D) (vom Grill oder gebacken)	26,50€
		Calamaro alla Griglia ^(N)	18,50€

Bei frischen Fleisch- und Fischgerichten gilt nur solange der Vorrat reicht

Pizze

Pizza Margherita di Savoia (A1, G) (Tomaten, Mozzarella)	8,50€	Juno (A1, G) (Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten)	11,50€
Magna (1, 3, A1, G) (Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons)	10,50€	Faunus (1, 3, A1, G) 12,50€ (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Salami)	
Uranus (1, 3, A1, G) (Tomaten, Mozzarella, Salami)	9,50€	Apollo (1, 3, A1, G) (Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan)	14,50€
Saturno (A1, G) (Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse)	11,50€		
Neptun (3, A1, B, G, N) (Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte)	14,50€	Mercur (A1, G, D) (Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)	12,50€



PIZZE



PIZZE FANTASIE

Pizze Fantasia

U Vicé ^(A1, G) 9,50€
(Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites)

OPS ^(1, 3, A1, C, G) 12,50€
(Tomaten, Mozzarella
Ei, Speck, Ricotta, Rucola)

Vulcanus ^(1, 3, A1, G) 10,50€
(Tomaten, Mozzarella,
Spianata piccante (scharfe Salami),
scamorza affumicata)

Pizza Sfiziosa ^(A1, G) 14,50€
(ohne Tomatensoße, Gemüse,
Büffelmozzarella)

Jupiter ^(1, 3, 10, A1, D, G) 10,50€
(Tomaten, Mozzarella, Sardellen,
Kapern, schwarze Oliven, Oregano)

Vesta ^(1, 3, A1, G) 10,50€
(Tomaten, Mozzarella, Speck,
scamorza affumicata, Rucola)

Victoria ^(1, 3, A1, G) 10,50€
(Tomaten, Mozzarella,
Spianata picc, Gorgonzola)

Calzone

Calzone classico - fritto ^(A1, G) 8,50€
(Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

Dolci

Tiramisu hausgemacht ^(9, G)	5,50€
Panna Cotta ^(G)	5,50€
Cannoli Siciliani ^(A, G, H) (Brandteigröllchen mit Riccotacremefüllung)	6,50€
Kuchen aus der Vitrine	4,00€
Feinster Rum 2cl mit Zartbitterschokolade	8,90€
Käseplatte für 2 ^(G)	12,50€



Dolci



BIBITE

Bibite

Aperitivi & Cockatils

Crodino, San bitter 0,1l (2, 8, Alkoholfrei)	2,70€
Prosecco 0,1l (13)	5,50€
Rosato Sprizz mit Tonic Water (5, 6, 8)	6,90€
Ramazzotti Mio (5, 6, 8, 13)	7,50€
Aperol sprizz (2, 5, 6, 8, 13)	7,50€
Campari soda (2, 5, 6, 8)	6,50€
Campari orange (2)	6,50€
Martini Bianco & Rosso	6,00€
Hugo (5, 6, 8, 13)	7,50€
Lillet Wildberry (2, 5, 6)	6,50€
Capotonic (5, 6, 8)	6,50€
Gin Tonic (5, 6, 8)	6,50€
Campari Amalfi (1, 2, 3, 6, 8)	7,50€
Cuba Libre (2, 3, 5, 6, 7, 9)	6,90€

Digestivi

Averna 2cl	3,50€
Ramazzotti 2cl	3,50€
Fernet 2cl	3,50€
Amaro del Capo 2cl	3,50€
Cynar 2cl	3,50€
Sambuca 2cl	3,50€
Jefferson 2cl	3,50€
Ramazzotti crema 2cl	3,50€
Baileys 2cl	3,50€
Limoncello 2cl	3,50€
Amaretto 2cl	3,50€

→ 4cl Kosten 6,00€

Bibite

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,33l	0,4l	0,5l	0,75l
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite ^(2, 3, 6, 7, 9)	2,50€		3,50€		
Saftschorle (Apfel, Johannesbeere, Kirsche, Orange, Maracuja, Bananennektar) ^(1, 6)	2,70€		3,70€		
Bitter Lemon ^(3, 6, 8)	3,50€				
Tonic Water ^(5, 6, 8)	3,50€				
Orangina ^(2, 6) (gelb, rouge)	3,50€				
Richarts sunIced Tea ^(3, 6) (Pfirisch, Zitrone)		3,50€			
Proviant Bio Limonade ⁽⁶⁾ (Rharbarber, Zitrone)		3,50€			
Wasser Alwa (Still oder Medium)	2,80€			3,80€	5,90€
Alwa love (Limette Ingwer) ⁽⁶⁾		3,50€			

Heißgetränke

Espresso ⁽⁹⁾	2,50€	Ginseng Latte ^(6, 9, G)	3,90€
Espresso doppio ⁽⁹⁾	3,50€	Latte Macchiato ^(9, G)	3,80€
Cappuccino ^(9, G)	3,50€	Heiße Schokolade ^(6, G)	2,80€
Ginseng ^(6, 9, G)	2,70€	Tee (Filtertee)	2,50€

Biere

	0,3 l	0,5 l
Pils (Fürstenberger)	3,50€	
Paulaner Helle vom Fass	3,50€	4,50€
Paulaner Hefeweizen hell vom Fass	3,50€	4,50€
Radler ⁽⁶⁾	2,90€	3,90€
Paulaner Kristallweizen		4,50€
Paulaner alkoholfreies hell		4,50€
Paulaner alkoholfreies Hefeweizen		4,50€
Ruß - Weizenradler ⁽⁶⁾	2,90€	3,90€
Peroni - Nastro Azzurro	3,50€	

Offene Weine im Glas

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Hauswein ⁽¹³⁾				
(Rot, Rosé, Weiss)	4,90€	5,30€	14,00€	19,00€
Weinschorle		4,90€		

Grappe – 2cl

Die Destillation als Kunstform

DIE ESSENZ EINER PERFEKTEN SPIRITUOSE, Die Liebe zum Terroir und zur Tradition, gepaart mit dem Talent und der Begeisterung außergewöhnlicher Menschen, hat den Grappas und Branntweinen Andrea Da Ponte eine reine, noble Seele verliehen: Seit 1892 sorgt die sublimale Kunst der Destillation für herrliche Empfindungen.

ANDREA DA PONTE – CILIEGIE IN GRAPPA DI PROSECCO – LIQUORE 8,50€

Süße Kirschen aus Vignola, dem Kirschtal bei Modena, werden 5 Monate lang in Grappa da Prosecco eingelegt, um ein ausgesprochen edles Produkt zu erzeugen, das dank der Kirscharomen, die in einer seltenen Harmonie von Saft und Destillat verströmen, sofort den echten Genießer erobert.

ANDREA DA PONTE – UNICA INVECCHIATA 10ANNI – GRAN RISERVA 8,50€

Der Grappa di Prosecco Unica, millesimata 10 anni, wird aus den Trauben des Prosecco Superiore DOCG erzeugt. Er besitzt eine goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Nuancen und entfaltet ein Bouquet, das reich ist an Duftnoten, die an Likörweine erinnern, und blumigen Nuancen, die auf Anklänge von abgelagertem Holz und gerösteten Mandeln treffen. Am Gaumen ist er samtig, trocken und einhüllend mit Nuancen von Honig und Vanillenoten.

ANDREA DA PONTE – UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO – ACQUAVITE D'UVA MOSCATO GIALLO 8,50€

Uve Bianche Fior d'Arancio ist ein reines Traubendestillat, das das typische Bouquet der Terpene der Rebsorte Moscato Giallo besitzt, in dem sich harmonisch intensive Noten nach Zitrusblüten und süßer Pfirsich und Anklänge nach reifem Obst mit weißem Fruchtfleisch abwechseln. Sein milder und feiner Geschmack wird aufgenommen von blumigen Nuancen und Zitrusnoten, hauptsächlich Zitronatzitrone, und ist angenehm und anhaltend im Abgang. Die Destillation im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte" garantiert reine und gut ausgeprägte Aromabestandteile.

Grappe – 2cl

ANDREA DA PONTE – VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA 8ANNI – AFFINATA IN BARRIQUE

8,50€

Is traditionellstes Produkt der Destillation nach dem Verfahren “Metodo Da Ponte” entsteht der Vecchia Grappa di Prosecco aus der Auslese der besten Trester der Glera-Trauben, aus denen der Prosecco Superiore D.O.C.G. erzeugt wird. Von goldgelber Farbe durch die Reifung in Eichenfässern aus der französischen Region Limousin besitzt er eine klare Essenz und schenkt ein wahres Geschmackserlebnis.

B.LO NARDINI – GRAPPA RISERVA – 3ANNI

7,90€

Weich, rund und umhüllend, mit einem Hauch von Kakao, Vanille und Kirsche. Es stammt aus der Erfahrung der Familie Nardini von mehr als zwei Jahrhunderten in der Brennerei. Dieser Reservebrand reift seit mindestens 3 Jahren in slawonischen Eichenfässern und ist perfekt in Kombination mit gewürzten Hartkäse über 18 Monate oder 75% Kakao Extra-Gründungsschokolade. Angelegenheit vor: Wein aus Rebtrauben ausschließlich disparte. Produktionsprozess: Mischung von Brandies, die mit kontinuierlichen/diskontinuierlichen Pflanzen- und Destillationssäulen hergestellt werden. Aromatisches Profil: Komplexes und umhüllendes Profil, intensiv mit einem Hauch von Kakao, Vanille und Kirsche. Geschmack: Weich, zart, harmonisch mit relevanter Beharrlichkeit.

B.LO NARDINI – GRAPPA RISERVA – 7ANNI

8,90€

Reich und anhaltend, mit einem Hauch von Vanille, Marasca und Beeren. Es stammt aus der Erfahrung der Familie Nardini von mehr als zwei Jahrhunderten in der Brennerei. Dieser Kupferbrand reift seit mindestens 7 Jahren in Fässern aus Slawonien-Eiche, perfekt zum Schlürfen am Ende der Mahlzeit, mit trockenem Gebäck und Süßigkeiten. Angelegenheit vor: Wein aus Rebtrauben ausschließlich disparte. Produktionsprozess: Mischung von Brandies, die mit kontinuierlichen/diskontinuierlichen Pflanzen- und Destillationssäulen hergestellt werden. Aromatisches Profil: Komplexes Profil mit mehreren Schattierungen, die auf würzige und fruchtige Noten mit einem Hauch von Vanille, Marasca und Beeren zurückgeführt werden können. Geschmack: Reich und hartnäckig aufgrund der Empfindungen, die das Parfüm fühlt.

Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Phosphat
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- (8) chininhaltig
- (9) koffeinhaltig
- (10) geschwärzt
- (11) geschwefelt
- (12) gewachst
- (13) Sulfide

Allergene

- (A) Gluten
(A1 Weizen) (A2 Roggen) (A3 Gersten) (A4 Hafer)
- (B) Krebstiere
- (C) Eier und Eierzeugnisse
- (D) Fisch und Fischerzeugnisse
- (E) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- (F) Soja und Sojaerzeugnisse
- (G) Milch und Milcherzeugnisse
- (H) Schalenobst (Nüsse)
- (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (J) Senf und Senferzeugnisse
- (K) Sesamsamen
- (L) Schwefeldioxid und Sulfide
- (M) Lupinen
- (N) Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)