

# Smaré

~ ~ ~ ~ ~

## S P E I S E K A R T E

### V O R S P E I S E N

---

#### **Marinierte Sardellen €6 [P]**

*Schockgefrostete Sardellenfilets, in Zitronensaft und nativem Olivenöl extra mariniert, gewürzt mit Petersilie und Pfeffer*

#### **Frittierte Sardinen €8 [P][G]**

*Panierte und frittierte Sardinen. Außen knusprig und innen zart, serviert mit Zitronenspalten und Meersalz*

#### **Crostini mit venezianischem Stockfischcreme €6 [P][G]**

*Knuspriges Toastbrot, belegt mit einer samtigen Stockfischcreme, aufgeschlagen mit Öl und Petersilie*

#### **Marinierte Miesmuscheln €6 [M]**

*Ausgelöste Miesmuscheln, mariniert in einer Emulsion aus Öl, Zitrone, Petersilie und Pfeffer*

#### **Rohe Garnelen €10 [C]**

*Sehr frische, schockgefrostete Garnelen, roh serviert, angemacht mit nativem Olivenöl extra, Meersalz, Zitrone und Pfeffer*

#### **Pfeffermuscheln €14 [M][G]**

*Gedämpfte Miesmuscheln mit reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Petersilie und Kirschtomaten, serviert mit hausgemachten Brotcrostini.*

#### **Weißer Thunfisch-Tartare / -Carpaccio €12 [P][SE]**

*Lokal gefangener weißer Thunfisch, roh als Tartare oder Carpaccio serviert, gewürzt mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie*

#### **Peperonata €6**

*Rote und gelbe Paprika, langsam gedünstet mit Zwiebel, Tomate, nativem Olivenöl extra und Basilikum*

#### **Kichererbsen und Miesmuscheln mit Zitrone und Pfeffer €6 [M]**

*Land-und-Meer-Kombination: cremige Kichererbsen mit sehr frischen Miesmuscheln, verfeinert mit Zitronensaft, schwarzem Pfeffer und einem Schuss Öl*

#### **Auberginen-Frikadellen mit Joghurt-Dips €8 [G][L][U]**

*Flache Auberginen-Frikadellen, frittiert, begleitet von frischen Joghurtsaucen*

#### **Frische Pommes frites €6**

*Frische, handgeschnittene Kartoffeln, auf Bestellung frittiert bis zur goldenen Bräune*

## ERSTE GÄNGE

---

### **Spaghetti mit Miesmuscheln €14 [G] [M]**

*Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, nativem Olivenöl extra, Petersilie und Kirschtomaten*

### **Spaghetti mit Garnelen, Zitrone und Minze €18 [G] [C]**

*Spaghetti mit in der Pfanne geschwenkten Garnelen in einer Emulsion aus frischer Zitrone und Minze*

### **Spaghetti mit Sardinen €18**

*Spaghetti mit Sardinenfilets, in Safranwasser gekochtem wildem Fenchel, Rosinen, Walnüssen und gerösteten Brotkrumen.*

### **Spaghetti mit Tintenfischtinte €18 [G] [M]**

*Spaghetti mit hausgemachter Soße aus Tintenfischtinte und -fleisch, verfeinert mit rohen Filets frischer Sepia*

### **Minchiareddhri mit Schwertfisch, Oliven und gelben Datterini-Tomaten €18 [G] [P]**

*Kurze Gerstenpasta, typisch für Apulien, mit Schwertfisch, schwarzen Oliven und sehr süßen gelben Datterini-Tomaten*

### **Fischsuppe €25 [P] [M] [C] [G] [SO]**

*Reichhaltige Suppe aus frischem Fisch, Weichtieren und Schalentieren, gekocht mit Tomate und mediterranen Kräutern. Serviert mit geröstetem Brot*

### **Orecchiette mit Steckrübengrün €12 [G] [P]**

*Frische Orecchiette aus "Senatore Capelli"-Weizen mit in Öl geschwenktem Rübenkraut und Kirschtomaten. Das Sinnbild der apulischen Tradition*

### **Minchiareddhri mit Kirschtomaten, frittierten Auberginen und geräuchertem**

#### **Cacioricotta €14 [G] [L]**

*Kurze Gerstenpasta, typisch für Apulien, mit frischen Kirschtomaten, frittierten Auberginen und reichlich geriebenem geräuchertem Cacioricotta*

### **Orecchiette mit Tomate und Cacioricotta €10 [G] [L]**

*Orecchiette mit hausgemachter Tomatensauce und reichlich geriebenem Cacioricotta*

### **Auberginen-Parmigiana €12 [L]**

*Schichtweise frittierte Auberginen mit Tomatensauce, gereiftem geriebenem Käse und frischem Basilikum, im Ofen gratiniert bis zur Bräune*

### **Favabohnenpüree mit Zichorie €10**

*Dichte und rustikale Creme aus gekochten getrockneten Favabohnen mit nativem Olivenöl extra, begleitet von Zichorie. Das beliebteste Arme-Leute-Gericht Apuliens.*

## HAUPTGERICHTE

---

### **\*Gegrillter Schwertfisch €18 [P]**

*Gegrilltes Schwertfischsteak, gewürzt mit nativem Olivenöl extra, Zitrone und Petersilie*

### **Frittierte Kalmare und Garnelen €20 [M] [C] [G] [U]**

*Sehr frische lokale Kalmare und Garnelen, mehliert und in heißem Öl goldbraun frittiert*

### **Frittierter Kleinfisch €18 [P] [G]**

*Gemischte Auswahl kleiner Fische — Meerbarben, kleine Kabeljau, Sardellen — mehliert und ganz frittiert*

### **\*Frittierte Sardellen €16 [P] [G]**

*Auf Bestellung mehlierte und frittierte Sardellen, knusprig und zart*

### **Gegrillte frische Baby-Kalmare €18 [M]**

*Ganze gegrillte Baby-Kalmare, zart und aromatisch, gewürzt mit Öl, Knoblauch, Petersilie und Zitrone. Schlicht, frisch und voller Meeresgeschmack*

### **Lokaler Kabeljau auf der Grillplatte €18 [P]**

*Scheiben frischen, lokal gefangenen Kabeljaus auf der Grillplatte gegart*

## FLEISCH

---

### **Filet €24**

*Hochwertiges Rinderfilet, nach Wunsch gegrillt*

### **Entrecôte €20**

*Rinderkotelett mit der charakteristischen Fettmaserung, die es besonders saftig und aromatisch macht*

### **Pferdehäppchen in Tomatensauce €14 [SO]**

*Kleine Stücke Pferdefleisch, langsam in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Zwiebel, Lorbeer und Rotwein geschmort. Ein Gericht der apulischen Tradition, intensiv und wohltuend*

### **Gegrillte Wurst €12**

*Gegrillte handwerklich hergestellte Schweinswurst.*

### **Schweineschnitzel €12 [G] [U]**

*Scheibe Freilandschweinekeule, paniert mit Ei und Semmelbröseln.*

## BEILAGEN

---

### **Reichhaltiger Salat €7**

*Großzügiger gemischter Salat mit Kopfsalat, Radicchio, verschiedenen Salatblättern, Kirschtomaten und Avocado. Angemacht mit nativem Olivenöl extra, Salz und einer Mischung gerösteter Samen.*

### **Frische Pommes frites €6**

*Frische, handgeschnittene Kartoffeln, auf Bestellung frittiert bis zur goldenen Bräune.*

### **Gegrilltes Gemüse €5**

*Auswahl gegrillten Saisongemüses — Zucchini, Auberginen, Paprika — mit nativem Olivenöl extra*

## NACHSPEISEN

---

### **Cheesecake €7 [G] [L] [U]**

*Cremiger Cheesecake mit Butterkeksboden und Frischkäsefüllung. Serviert mit hausgemachter Erdbeermarmelade*

### **Zitrusfruchttarte €6 [G] [U] [L]**

*Knuspriger Mürbeteig mit Zitrusfruchtmarmelade — Zitrone, Orange und Zitronat — zart und duftend*

### **Tiramisù €7 [G] [U] [L]**

*Das klassische Tiramisù der italienischen Tradition: in Espresso getränkte Löffelbiskuits, Mascarpone aufgeschlagen mit Eiern und Zucker, bestäubt mit Bitterkakao*

### **Tiramili €7 [G] [U] [L]**

*Eine originelle Kreation von Smaré®: die Zitronen-Version des Tiramisù — in Zitrone statt Kaffee getränkte Löffelbiskuits, für ein frisches und zartes Dessert*

### **Spumone Arneo €7 [L] [F] [U]**

*Handwerkliches Speiseeis, typisch für das Salento*

### **Saisonales Obst €5**

---

#### **Gedeck €2**

*\* Mit Sternchen gekennzeichnete Produkte können je nach Verfügbarkeit tiefgefroren sein*

---

## ALLERGEN-LEGENDE

---

<b>[G]</b> Gluten <b>[P]</b> Fisch	<b>[M]</b> Weichtiere <b>[C]</b> Krebstiere
<b>[U]</b> Eier <b>[L]</b> Milch/Laktose	<b>[S]</b> Sellerie <b>[SO]</b> Sulfite
<b>[SE]</b> Sesam <b>[F]</b> Schalenfrüchte	

Info und Reservierungen: 342 513 9435 | [smarebarconcucina.it](http://smarebarconcucina.it)