

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 Tintenfischfarbe €18 [G][M]

Spaghetti mit hausgemachter Soße aus Tintenfischfarbe 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 €30 [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

Caciocotta €14 [G][L]

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

Orecchiette mit Tomate und Caciocotta €10 [G][L]

Orecchiette mit hausgemachter Tomatensauce und reichlich geriebenem Caciocotta

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

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

Info und Reservierungen: 342 513 9435 | smarebarconcucina.it