

FRISELLE - DAS BROT DER FISCHER

Classica 7

Pomodoro . Origano . Olio d'Oliva Extra Vergine
Paradeiser . Oregano . Olivenöl Extra Vergine

Vieste 8

Pomodoro . Burrata . Basilico
Paradeiser . Burrata . Basilikum

Castel del Monte 12

Ricotta . Cipolline Borettane . Sarde . Uvetta
Ricotta . eingelegte Zwiebelchen . Sardellen . Rosinen

Vecchia Bari 12

Sgombro . Crema di Patate . Limone . Olive
Makrele . Erdäpfel-Creme . Zitrone . Oliven

Alberobello 14

Stracciatella . Crudo di Gamberi . Rosmarino di Mare
Stracciatella-Käse . frische Garnelen . Meeresrosmarin


Carlo V 14

Polpo . Pomodoro . Ricotta Primo Sale
Oktopus . Paradeiser . salziger Ricotta-Käse

Locorotondo 13

Capocollo di Martina Franca . Rucola . Carciofi
Gekochter Schinken . Rucola . Artischocken

 = vegetarisch

 = vegan

Frisella stammt ursprünglich aus Apulien. Dort wurde es für die Fischer gebacken, die es auf mehrtägige Fahrten - an einer Schnur aufgefädelt (daher auch das Loch) um den Hals - mitnahmen. Es wurde zweimal gebacken wodurch das Brot lange haltbar gemacht wird. Allerdings aßen die apulischen Fischer die Friselle nicht pur, sondern tauchten sie kurz in Meerwasser und belegten es dann mit getrockneten Tomaten oder auch mit frisch gefangenem Fisch. Das kurze Eintauchen in das Meerwasser reicht schon um es nicht mehr extra salzen zu müssen und mit etwas getrocknetem Oregano und herrlichem Olivenöl ist die klassische Friselle auch schon fertig.

