

# FRISELLE - DAS BROT DER FISCHER


---

<b>Classica</b> 	7	<b>Vecchia Bari</b>	12
Pomodoro . Origano . Olio d'Oliva Extra Vergine Paradeiser . Oregano . Olivenöl Extra Vergine		Sgombro . Crema di Patate . Limone . Olive Makrele . Erdäpfel-Creme . Zitrone . Oliven	
<b>Vieste</b> 	8	<b>Carlo V</b>	14
Pomodoro . Burrata . Basilico Paradeiser . Burrata . Basilikum		Polpo . Pomodoro . Ricotta Primo Sale Oktopus . Paradeiser . salziger Ricotta-Käse	
<b>Castel del Monte</b>	12	<b>Locorotondo</b>	13
Ricotta . Cipolline Borettane . Sarde . Uvetta Ricotta . eingelegte Zwiebelchen . Sardellen . Rosinen		Capocollo di Martina Franca . Rucola . Carciofi Gekochter Schinken . Rucola . Artischocken	

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 gefangenen 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.

# FOCACCIA

---

<b>Focaccia Barese Classica</b> 	4	<b>Focaccina Il Trullo</b>	7
Pomodoro . Olive . Olio Evo Paradeiser . Oliven . Olivenöl Extra Vergine		Capocollo di Martina Franca . Fior di Latte . Pomodoro . Basilico Capocollo - Süditalienische Wurstspécialität . Fior di Latte . Paradeiser . Basilikum	
		<b>Focaccina Vecchia Bari</b>	7
		Mortadella . Caciocavallo . Fior di Latte . Pomodoro . Rucola Mortadella . Caciocavallo-Käse . Fior di Latte . Paradeiser . Rucola	

