

REISE

Steinernes Zeltlager: In **Alberobello** wirken die typischen Trulli, ehemalige Hirten-Häuser, wie Relikte einer vergangenen Zeit

Von Natur aus schön Apulien

TEXT: TELSCHE PETERS, FOTOS: STEFANO SCATÀ



Die Hacke des „Stiefels“ birgt kulturelle Schätze, Felsenküsten und feine Sandstrände, endlose Felder besten Weizens und drollige Trulli-Dörfer. Vorzügliche Produkte bereichern die bodenständige Küche: Die Pasta ist hausgemacht, der Fisch frisch und der Wein ehrlich. Die Reise führt von Ostuni über Alberobello bis in den Salento, Italiens südöstlichsten Zipfel



Verführerisch: Variation
von Mandeln mit Zabaione
und Weinsauce im
Restaurant **La Peschiera** im
Strandstädtchen Monopoli

Felsenküste, feine Desserts
und **Dolce Vita** in
Italiens sonnigem Süden



Idyllische Städte am Meer, mächtige **Masserie** und Gastgeber, die Apuliens Traditionen lieben

Weißer Stadt: **Ostuni** mit seiner hübschen Altstadt liegt auf drei Hügeln, die Adria ist nur wenige Kilometer entfernt wie auch die *masseria* **Il Frantoio** (unten) mit ihrem bezaubernden Innenhof



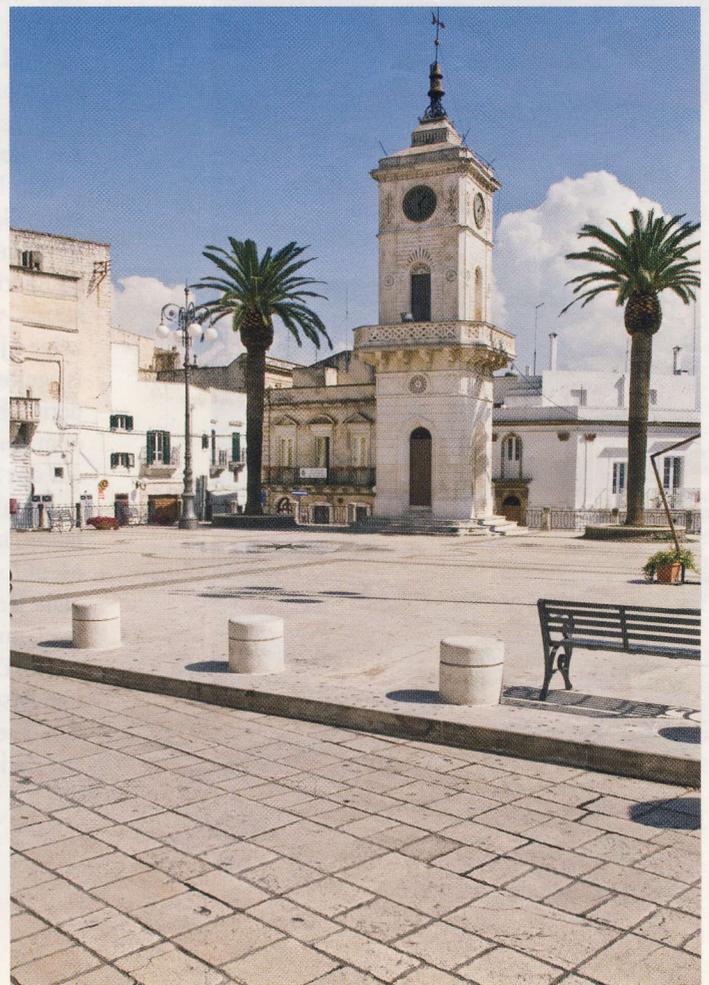
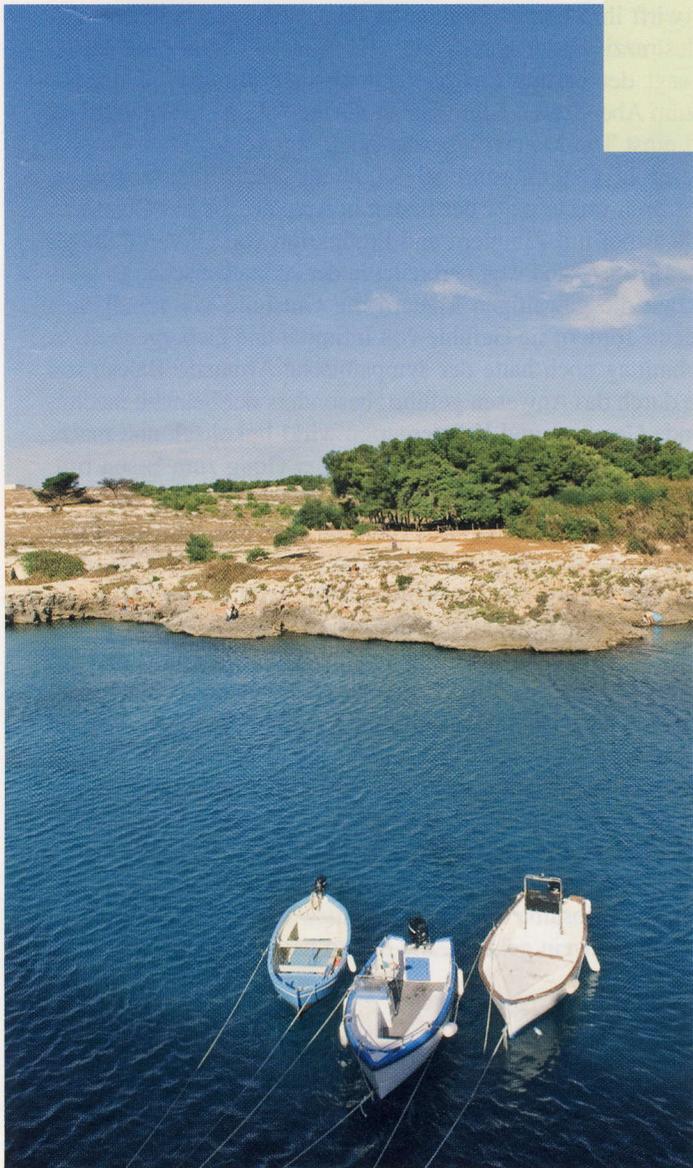
Die Sonne wirft ihre letzten Strahlen in den prächtigen Innenhof. Armando Balestrazzi wartet bereits auf seine Gäste. „*Benvenuti* im ‚Il Frantoio‘, sagt der bärtige Padrone mit warmer Stimme. „Ich freue mich, Sie zum Abendessen begrüßen zu dürfen.“ Armando, gebürtiger Barese und einst Top-Manager, besitzt heute mit seiner Frau Rosalba eine *masseria* in Ostuni, rund 80 Kilometer südöstlich von Bari. Vor gut 20 Jahren war er einer der Ersten in Apulien, die das Gehöft zu einem Landgasthof mit Zimmern und Produktion von Olivenöl umgestaltet hatte. *Masserie* sind weit verbreitet in der süditalienischen Region, einst schützten die gewaltigen Mauern die Gutshöfe vor feindlichen Attacken, heute fördern sie Gefühle von Intimität und Geborgenheit.

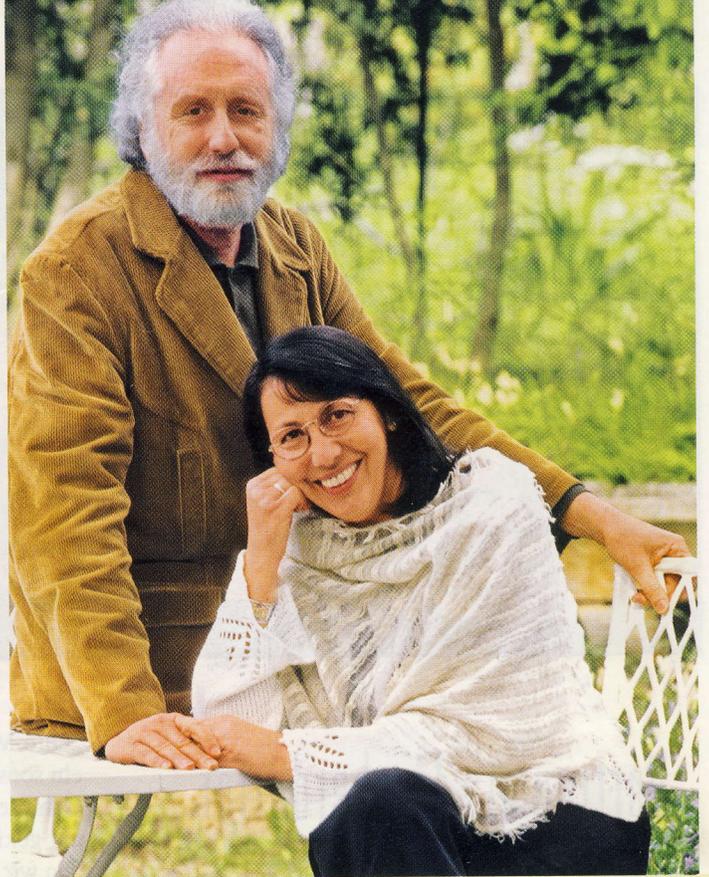
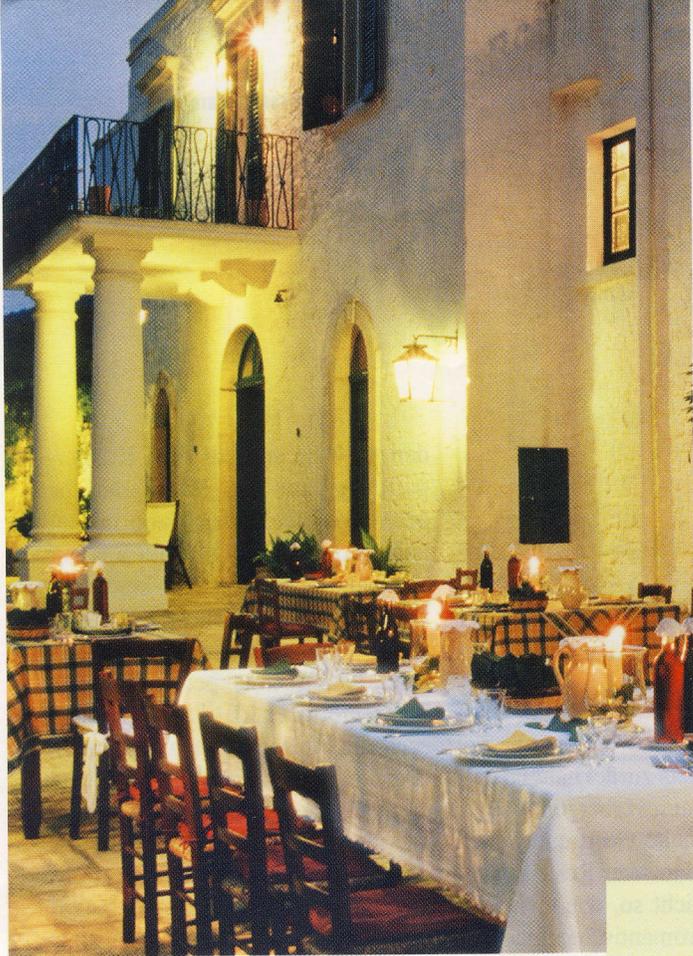
Am Nachmittag noch hatte der sympathische Armando Balestrazzi seine Gäste durch das Anwesen geführt, besonders der beinahe meditativ anmutende Gemüse- und Kräutergarten wirkt bukolisch und macht neugierig auf die Produkte der Region. Als der Gong zum Essen ruft, setzen wir uns an die hübsch eingedeckten Tische. Namenskartchen zeigen jedem Gast seinen Platz – das Haus hat eben Stil. Die Stimmung ist gelöst, die lässig wie elegant gekleideten Gäste aus aller Welt plaudern lebhaft, und von Minute zu Minute steigt beim apulischen Rosé, dem hervorragenden „Five Roses“ von Leone de Castris, die Vorfreude auf das Essen.

Rosalba ist die Seele der Küche, und Armando versichert hoch und heilig, seine Frau habe in den 20 Jahren „Il Frantoio“ noch nie dieselbe Menüfolge zubereitet. „Lassen Sie sich überraschen“, meint Armando. „Die Rezepte hat Rosalba von ihrer Mutter und Großmutter übernommen, und das gute Kochen hat sie auch bei ihnen gelernt.“ Armando hat recht: Die Törtchen aus weißen Bohnen mit Paprika sind aromatisch und frisch, weil die Gemüse erst am Vormittag im Garten geerntet wurden. Liebevoll hat Rosalba die zarten *involtini*, Rindsrouladen, mit roten Zwiebeln in Rotwein gekocht. Sie duften nach frischem Rosmarin,



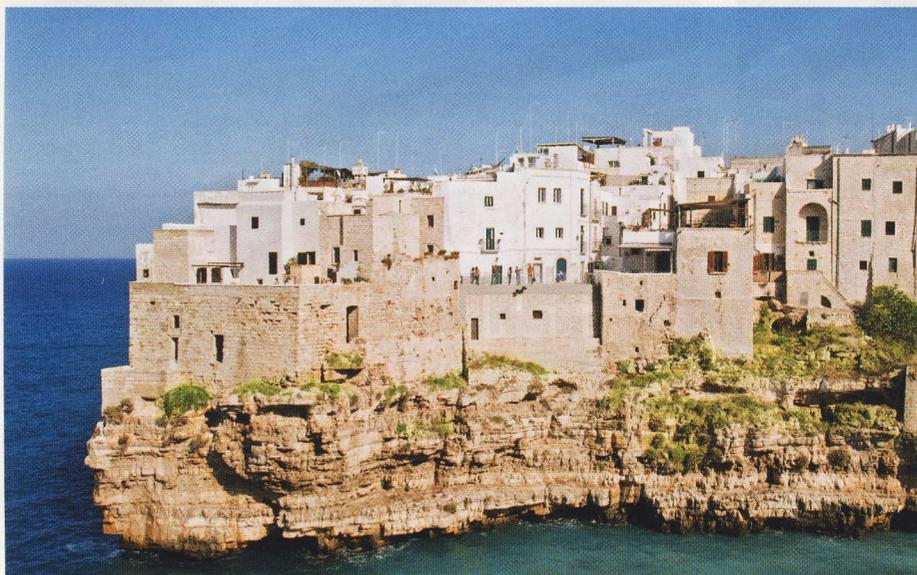
Ambitioniert: Die Köche des Restaurants **La Strega** um den Chef Vito Netti (vorn) zählen mit ihrer originären wie originellen Küche zur gastronomischen Spitze Apuliens. Stille Schönheiten: Die Felsenküste bei **La Fraula** (unten links) ist auch bei Tauchern und Schnorchlern beliebt, und **Ceglie Messapica** gehört noch zu den unentdeckten Juwelen Apuliens





Charmanter Empfang: Rosalba und Armando Balestrazzi (oben) von der Masseria Il Frantoio nahe Ostuni sind, wie beim stimmungsvollen Abendessen im Innenhof, immer für ihre Gäste da. Die Kellnerin in apulischer Tracht (unten) hat die Zitronen im Garten des Hauses frisch gepflückt: Köchin Rosalba wird die Früchte später für eine erfrischende Zitronencreme verwenden – und damit ihr Biskuitgebäck füllen (unten)





Hübsche Lage: **Polignano a Mare** ist auf Fels gebaut, aus dem Meer kommen die Muscheln frisch ins Restaurant **Da Tuccino**

Verträumte Fischerdörfer an der **Adria** und dem Ionischem Meer



den sie eben erst aus dem Kräutergarten geholt hat. Wunderbar ist auch ihre Idee, jeden Gang mit einem anderen Bio-Olivenöl aus der „Frantoio“-*masseria* zu begleiten. Das leichte „Tre Colline“ passt mit seinem feinem Duft nach frisch geschnittenem Gras perfekt zu den Bohnentörtchen, das kräftig-pikante

„Olio Meridiano“ ergänzt hervorragend die Fleischröllchen. Armando, ein sonst stets zurückhaltender Mann, kann den Stolz auf seine Öle und Gemüse kaum verbergen, und man freut sich gern mit ihm. Natürliche, nie gekünstelte Gastfreundschaft – das ist ein Wesenszug der Apulier, den wir auf unserer Reise schätzen lernen. Der rote Primitivo schmeckt übrigens nicht so, wie er heißt, im Gegenteil, und es wird ein langer Abend im romantischen Innenhof, ehe wir uns in unser gemütliches Zimmer zurückziehen.

Die fünf Provinzen Apuliens messen vom Stiefelsporn Gargano im Norden bis zum Finis Terrae im äußersten Süden rund 400 Kilometer und werden von gleich zwei Gewässern umspült, der Adria und dem Ionischen Meer. Alles lebt von spannenden Kontrasten. Auf herrliche Küsten mit Felsen und feinen Sandstränden wie in Polignano und Castro Marina folgen karge Landstriche, schier endlose Weizenfelder und kilometerlange Trockenmauern, die Gemüsefelder und uralte Olivenhaine mit mächtigen Baumriesen umgeben. Der allgegenwärtige silbrig-grüne Ölbaum säumt viele Landstraßen, und mancher Ort aus hellen Würfelhäusern hat heute noch unverkennbar griechische Anmutung. Die Dörfer sind meist still, manche nahezu unberührt von moderner Zivilisation, und in den Städten geht's eher hektisch bis chaotisch zu. Aber: Der Mittagsschlaf gilt hier noch etwas, überall!

So kärglich manche Gegend unter der sengenden Sonne auch wirkt, so reich ist Apulien an Köstlichkeiten: *orecchiette*, „Öhrchen“, heißt Apuliens Nationalpasta, *taralli* nennen sich die trockenem, mit Fenchel oder *peperoncino* gebackenen Teigkringel, *frisella* heißt das knusprige Brotgebäck. Gute Schokolade machen sie hier, den Hartkäse *caciocavallo* und sahnige *burrata*, eine Art Mozzarella aus Kuhmilch. Freunde der Fischküche finden hier ihr Frischeparadies, und auch der Rote aus Negroamaro schmeckt. Bei den bunten Melonen- und Gemüsekarren am Straßenrand möchte man jedes Mal bremsen und Vorräte hamstern.

Nur wenige Kilometer von Ostuni entfernt sind originelle Städtchen wie Cisternino und die schönen Trulli-Orte Alberobello, Martina Franca und Locorotondo zu entdecken. Alberobello ist die Hochburg der uralten Kegelbauten. Die Trulli gehören längst zum Weltkulturerbe und haben natürlich auch höchste Priorität bei den Touristen. Nach einem Bummel zwischen Zipfelmützen-Häuschen zieht es uns ins Restaurant „La Cantina“ im Zentrum. Die Einheimischen lassen das Lokal vor Lebensfreude vibrieren, und wir ergattern noch den letzten Tisch.

Küchenchef Francesco Lippolis kann man in seiner offenen Küche beim Arbeiten zuschauen. „Bei mir kriegt ihr nur einheimische Gerichte, Apulien hat schließlich seine eigene kulinarische Kultur“, sagt er und richtet die *orecchiette* mit einer nach Gartenkräutern duftenden Gemüsesauce an. Alles perfekt al dente und würzig. Francesco hat das Restaurant von seinem Vater übernommen, er kennt die meisten Gäste seit vielen Jahren und neckt sie immer wieder mit lockeren Sprüchen: „Iss nur ja deine Pasta auf, sonst gibt’s kein Dessert.“ Beim feinen Schokotörtchen werden alle mal kurz andächtig ruhig.

Abends machen wir einen Abstecher ins nahe Cisternino, wo im Gassengewirr eine fast maurische Atmosphäre herrscht: lange Treppen und weiß getünchte Häuser, vor den Metzgereien wird frisches Fleisch gegrillt, das man im Laden kaufen kann. Wir können kaum die Nacht erwarten, denn natürlich wollen auch wir mal in einem Trullo übernachten. Wann hat man schon einmal unter einem Zipfelmützendach geschlafen? Wie früher die Hirten, die ihre Dächer geschickt aus losen Steinen nur aufschichteten – so galten die Hütten nicht als genehmigungspflichtige Bauten. Unweit von Cisternino steht unser Trulli-Schmuckstück: die „Villa Cenci“. Weiß strahlen die Häuschen um die Wette mit dem tiefen Blau des Himmels. Die Zimmer sind apulisch eingerichtet mit schlichtem, schimmerndem Stein und rustikal gezimmerten Stühlen. Hinter den Räumen im Erdgeschoss liegt eine private Terrasse, im Obergeschoss sind auf dem Dach Liegestühle zum Sonnenbaden aufgestellt. Zum Glück gibt es auch einen ausladenden Pool, der selbst im heißesten Sommer erfrischt und kühlt. Das Wetter meint es überhaupt gut mit Apulien: Die Meteorologen verzeichnen mehr als 300 Sonnentage im Jahr. ▶▶▶

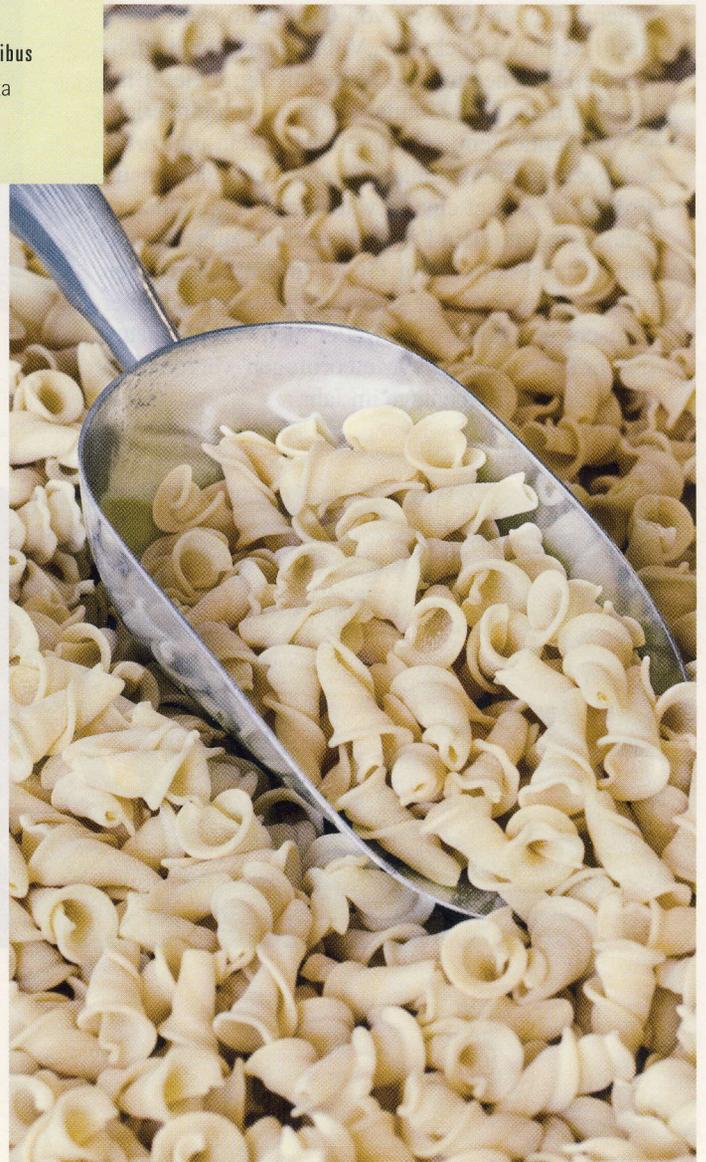


Wohnen wie die Hirten im **Trullo** unterm Zipfelmützendach

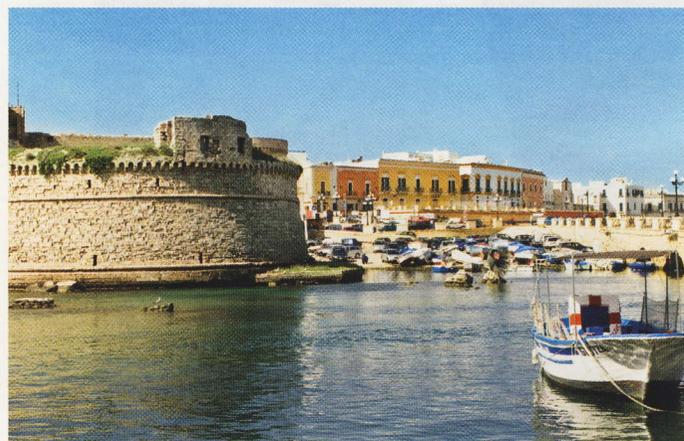
Traumhafter Trullo: Die **Villa Cenci** in Cisternino wirkt mit ihren Kegeldächern zipfelmützig. Die Räume im Hotel (oben) sind schlicht und typisch, aber dabei geschmackvoll eingerichtet



Sehenswert: die Altstadt von **Lecce** mit ihren kunstvoll verzierten Barock-Kirchen wie der Basilica Santa Croce und den prächtigen goldgelben Tuffstein-Gebäuden. In Lecces traditionsreichem Ristorante **Alle due Corti** wird feines Gebäck mit hausgemachter Konfitüre serviert (u. I.). **Angelo Lilliano** (o. r.) vom Restaurant **Cibus** in Ceglie Messapica hat einen Riecher für guten Pecorino. Hervorragende Pasta produziert der kleine Familienbetrieb **Gina e Sofia** in Mäglie (rechts unten)



Beschaulich: die Einfahrt in den kleinen Hafen von Gallipoli.
 Ehrliche Küche: Rosalba de Carlo vom Ristorante **Alle due Corti**
 (unten) in Lecce plaudert beim Gemüseputzen mit ihrem Mann



Nur einen Katzensprung von der „Villa Cenci“ liegt der Ort Ceglie Messapica, eine weitere Preziose, die bislang vom Massentourismus verschont wurde. Besonders abends herrscht in den verwinkelten Gassen eine heimelige Atmosphäre. Katzen schleichen um die Häuser, Hunde dösen in den Hausfluren, und die Leute halten ihr Schwätzchen unter Nachbarn in den Gassen. „Gehen Sie mal ins Restaurant Cibus“, das war mal ein Kloster“, verrät uns der alte Adriano. Ein guter Tipp, wie sich zeigt: Besitzer Angelo Lilliano setzt auf die Qualität der Produkte, die er mit seiner Mutter Giovanna zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Angelo ist vor allem ein Käsefan, seine Auswahl von neun Sorten, darunter *caciocavallo* und Schafskäse mit Schimmel, hat er kreisförmig angeordnet: „Sie sollten hier oben beim leichtesten Käse beginnen und sich im Uhrzeigersinn vorarbeiten“, rät der nette Wirt und führt uns später noch hinab in seinen Käsekeller, in dem sich jede Menge der duftenden Laiber bis zur Decke stapeln. Als wären wir nicht schon satt, füttert er uns mit seinem allerbesten apulischen Pecorino. Köstlich! Wir kommen wieder, versprochen!

War die Landschaft rund um das Trulli-Tal farbenfroh und fruchtbar, führen die rund 100 Kilometer in Richtung Salento zunächst durch ehe öde Landstriche. Je südlicher wir fahren, desto karger wird der Blick durchs Autofenster, selbst die Olivenbäume wirken gedrungener als die im Norden. Im historischen Zentrum der Provinzhauptstadt Lecce treffen wir Rosalba de Carlo, Besitzerin des Restaurants „Alle due Corti“. „Certo, alle Gerichte, die Sie hier essen, sind Rezepte, die mich an meine Kindheit erinnern.“ Besonders das „Verschwundene Schaf“ erzählt schon mit seinem Namen von der einstigen Armut. „Als früher auf dem Land nur selten Fleisch auf den Tisch kam, ließen die Mütter ihre Kinder anderntags im Glauben, das Gericht sei das gleiche wie am Vortag, nur das Schaf, dessen Fleisch gekocht werden sollte, sei weggelaufen“, erklärt Rosalba. „Gegessen wurde es dann eben ohne Fleisch – und immer mit großem Genuss.“

Der bodenständigen Küche ist die Patronin im schlichten Lokal treu geblieben. Ein Gericht gefällt uns besonders gut: hausgemachte *raddhegetu*, breite, am Rand geriffelte Nudeln, die sich Rosalba sogar hat patentieren lassen. Die Pasta wird in einem würzigen Tomaten-*sugo* mit einem betörendem Duft nach Thymian serviert. Aber auch das zarte Lamm schmeckt hervorragend, die Karotten dazu hat der Bauer erst am frühen Morgen aus seinen Beeten gezogen. Nach dem Essen machen wir noch einen Spaziergang durch die Stadt mit der stimmungsvollen Piazza Sant’Oronzo. Jetzt, wo sich alle zum *pisolino*, dem Schläfchen am Mittag, verzogen haben, leuchtet der typische gelbliche Sandstein wie im Märchen.

Gern würden auch wir jetzt ein Nickerchen machen, aber weiter im Süden des Salento liegt wieder ein Ziel: Gallipoli, eine griechisch anmutende Küstenstadt, wie aufgestapelt auf einer kleinen Landzunge. Was für ein Gewusel in den Gassen, lustiger Souvernirkitsch, feilschende Fischhändler, schwatzende Witwen. Wir wollen Meeresfrüchte essen im alteingesessenen „Le Puritate“, wo nicht nur Touristen sitzen. Also beherzt bestellen, Muscheln, Garnelen, Scampi. Und zum Nachspülen den Weißen aus Locotorondo. ▶▶▶

Pasta, duftender Pecorino und knusprige Kekse





Freie Wahl: jeden Tag frische Meeresprodukte für Koch Onofrio Serio vom **La Peschiera** in Monopoli

Fangfrischer Fisch und zartes **Carpaccio** vom Stockfisch mit rosa Pfeffer

Apuliens beste Weingüter

Früher eher für Massenweine bekannt und dafür, mit kräftigen Roten blassen Norditalienern zu mehr Körper zu verhelfen, hat sich die Region seit einigen Jahren auf ihre eigenen Stärken besonnen. Ambitionierte Weingüter wie **Rivera** (SS 98, Contrada Rivera, Andria, Tel. 0039-08 83 56 95 01, www.rivera.it), **Conti Zecca** (Via Cesarea, Leverano, Tel. 0039-08 32 82 56 13, www.contizecca.it), **Leone de Castris** (Via Senatore de Castris, Salice Salentino, Tel. 0039-08 32 73 11 12, www.leonedecastris.net) und **Duca Carlo Guarini** (Largo Frisari, 1, Scorrano, Tel. 0039-083 64 602 88, www.ducacarloguarini.it) produzieren gute bis sehr gute Weine aus Rebsorten wie Negroamaro, Nero di Troia und Primitivo mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Oft wird zugleich auch Olivenöl angeboten, besonders das von Duca Carlo Guarini ist von ausgezeichneter Qualität.

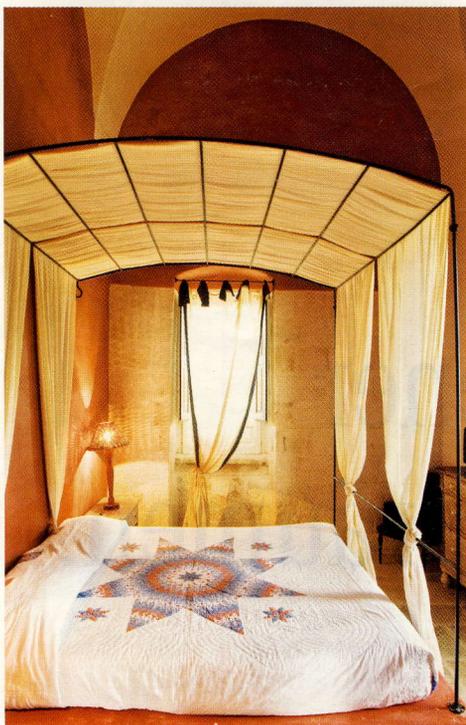
Apulien gilt außerdem als Wiege des *rosato*, und so gehört ein apulischer Rosé zu den besten der gesamten Apenninhalbinsel, der „Five Roses“ von Leone de Castris. Und auch die Weißen aus Locorotondo sind schmackhaft, etwa von der örtlichen Genossenschaft **Cantina Sociale Locorotondo**. Sie ist der größte Weißweinproduzent in Locorotondo und vinifiziert unter anderem den Locorotondo DOC, den guten lokalen Weißwein (Via Madonna della Catena, 99, Locorotondo, Tel. 0039-080 431 16 44, www.locorotondodoc.it).

Anderntags haben wir uns, nur wenige Autominuten von Gallipoli entfernt, im schmucken Mäglie verabredet. Das Gymnasium der Stadt liegt an der zentralen Piazza, und schon frühmorgens herrscht Hochbetrieb. Die älteren Schüler trinken vor der Schule in der „Bar Centrale“ lässig noch schnell einen Cappuccino. Die Lieferanten stehen allen im Weg und laden seelenruhig ihr Zeug aus, Mütter karren ihre Kleinkinder umher, und wer kein Arbeitsleben mehr hat, sitzt im Schatten, beobachtet das Hasten und Rennen der anderen und palavert über Gott und den Fußball. Wir sind ja hierher gekommen, um zwei Produzenten zu besuchen. Die Schokoladenmanufaktur „Maglio“ begann 1870 als *pasticceria*, heute ist sie eine international bekannte Adresse. Das Geschäft ist eine Augenweide, in dem nicht nur Schokoholics von *peperoncino-cioccolato* und verführerischen Schokoherzen süchtig werden könnten.

Sehr gute Pasta produziert „Gina e Sofia“, die zweite historische Manufaktur Mäglies. Seniorchef Sergio d’Oria hat das Unternehmen seiner Tochter vererbt, die nun mit großer Passion die Pasta macht. „Es ist mir wichtig, Spitzenqualität statt Masse herzustellen“, sagt die 29-jährige Francesca und zupft ihren weißen Kittel zurecht. Der Teig wird wie in alten Zeiten durch Bronzeschablonen gepresst und ganz langsam getrocknet, das gibt die typische raue Oberfläche traditionell gemachter Hartweizengrieß-Teigwaren. „Diese rustikale Pasta ist eben nicht glatt wie das schnell getrocknete Industriezeug. Und sie schmeckt nicht nur besser, sondern nimmt nach dem Kochen die Sauce auch besser auf. Wir produzieren inzwischen sogar eine Sorte mit Rotwein“, erzählt Francesca und hält uns eine Handvoll hin.

Die Uhr tickt, und wir müssen noch nach Bari, um einen der besten Küchenchefs Apuliens kennenzulernen; im „La Strega“ in Palagianello, Provinz Taranto. Die „Hexe“ ist schlicht eingerichtet, aber die Qualität der Küche herausragend. Vito Netti stammt aus der Gegend und hat in Spitzenrestaurants Italiens gearbeitet, um dann nach Apulien zurückzukehren. So zaubert der 35-Jährige köstliche *millefoglie* aus Brotteig mit *caciocavallo* oder Gnocchi mit Muscheln und einer Tomatensauce mit einem Klecks Pesto – das Basilikum verströmt einen umwerfenden Duft. „Ich habe Vieles außerhalb meiner Heimat probiert“, sagt Vito Netti treuherzig, „aber den Geschmack, den ich mir vorstelle, finde ich nur hier zu Hause, mit unseren Produkten.“

Sein Kollege Onofrio Serio vom „La Peschiera“ in Monopoli unweit von Bari ist auch so ein kulinarischer Patriot. Bei ihm auf der Terrasse sitzt man so nah an Meer und Sandstrand, dass man fast die Füße in die Adria tauchen könnte. Aber da kommt schon unser zartes Stockfischcarpaccio mit rosa Pfeffer, alles mit feinstem Olivenöl übergossen. Den Thunfisch hat Onofrio in eine kräftige Kräuterkruste gehüllt und im Ofen gegart. Die Düfte mischen sich mit der leicht salzigen Luft der Adriaküste, die Sonne begibt sich allmählich zur Nachtruhe. Und wir? Wir müssen morgen leider, leider auf der Hacke Italiens kehrt machen. ▶▶▶



Borgo San Marco: Die *masseria* bei Fasano, einst eine kleine Trutzburg, bietet heute den Gästen behagliche Zimmer und Suiten



Wohlfühlen in der **Masseria** nahe dem Strand

ANREISE

Tuifly (www.tuifly.com) fliegt von Köln/Bonn nach Bari und Brindisi oder mit Lufthansa (www.lufthansa.com) nach Rom und von dort mit Airone (www.airone.it) nach Bari. Ryanair (www.ryanair.com) bietet Flüge von Frankfurt/Hahn nach Bari. Air Berlin (www.airberlin.com) startet von Hamburg, Berlin, Düsseldorf und Nürnberg nach Brindisi.

HOTELS

Vorwahl Italien: 0039.
Die 0 der Durchwahl auch innerhalb Italiens mitwählen.

1 Borgo San Marco

Masseria unweit vom Strand bei Fasano, die einst zum Besitz der Malteserritter gehörte. Gemütlich-schlicht eingerichtete Zimmer. Eigenes Olivenöl, Restaurant.

F Contrada S. Angelo, IT-62015 Fasano, Tel./Fax 08 04 39 57 57, info@borgo-sanmarco.it, www.borgosanmarco.it

marco.it, 5 Zi., 9 Suiten, DZ ab € 160, Nov. bis Ostern geschl.

AmEx **DINERS** **MASTER** **VISA**

2 Masseria Don Cirillo

Geschmackvolle Unterkunft aus dem 16. Jahrhundert, nur zwei Kilometer vom Meer entfernt. Auf Anfrage Segelboot- und Mountainbike-Verleih.

F Strada Provinciale Ugento, Torre San Giovanni, IT-73059 Ugento, Tel. 08 33 93 14 32, Fax 083 23 05 06, masseria-doncirillo@kalekora.it, www.kalekora.it, 10 Zi., DZ ab € 140, Nov. bis Ostern geschl.

DINERS **MASTER** **VISA**

3 Masseria Montelauro

Eine komfortable Herberge vor den Toren von Otranto. Sehr geschmackvolle Zimmer, Pool und gutes Restaurant.

F S.P. Otranto, Loc. Montelauro, IT-73028 Otranto, Tel. 08 36 80 62 03, Fax 08 36 80 10 01, info@masseriamontelauro.it, www.masseriamontelauro.it, 24 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 160,

Nov. bis Ostern geschl.

AmEx **MASTER** **VISA**

4 Risorgimento

Gutes Hotel im Zentrum. Historisches Gebäude, im vergangenen Jahr aufwendig renoviert und designt, aber immer mit dem Ziel, den Salento schon im Hotel erleben zu lassen.

Große Fotografien in den Zimmern zeigen Ornamente aus dem Stein der Stadt, der Pietra Leccese. Restaurant mit salentinischer Küche, Weinbar.

F Via Augusto Imperatore, IT-73100 Lecce, Tel. 08 32 24 63 11, Fax 08 32 24 59 76, info@risorgimentoresort.it, www.vestas-hotels-lecce.com, 41 Zi., 6 Suiten, DZ ab € 274

AmEx **DINERS** **MASTER** **VISA**

5 Villa Cenci

Trulli-Residenz am Rande von Cisternino im Itria-Tal. Jüngst renoviertes Hotel in apulischem Stil, ausschließlich mit Materialien aus der Gegend eingerichtet. Schöner Pool, Sauna, kleines Fitnessstudio.

Reichhaltiges Frühstück, Restaurant.

F Strada Provinciale per Ceglie Messapica, Loc. Cisternino Contrada Carperi, IT-72014 Cisternino, Tel. 08 04 44 82 08, Fax 08 04 44 95 93, info@villacenci.it, www.villacenci.it, 15 Zi., 5 Suiten, DZ ab € 150

DINERS **MASTER** **VISA**

6 Villa San Martino

Elegante *masseria* mit lauschigem Garten nahe Locotorondo. Sehr hübsche Zimmer und Suiten, schöner Pool mit Jacuzzi, Terrasse. Restaurant mit kreativer mediterraner Küche und ausgezeichnete Weinkarte.

F Via Taranto, 59, IT-74015 Martina Franca, Tel. 08 04 8 05 10 52, Fax 08 04 85 77 19, info@relaisvillasanmartino.com, www.relaisvillasanmartino.com, 13 Zi., 8 Suiten, DZ ab € 240

DINERS **MASTER** **VISA**

RESTAURANTS

7 Acmet Pascià

Klassisches Ristorante nahe dem idyllischen Hafen, im Sommer mit Terrasse und Meerblick. Lecker die frittierten *frutti di mare* und der gegrillte Schwertfisch. Das erfrischende Limettensorbet wird mit etwas Sahne verfeinert. Weine aus Apulien und dem übrigen Italien. Der Service, auch im kleineren Innenraum, ist sehr aufmerksam.

F Via Lungomare degli Eroi, 21, IT-73028 Otranto, Tel./Fax 08 36 80 12 82, Mo geschl. (außer Hauptsaison), Hauptgerichte € 13-21

AmEx **DINERS** **MASTER** **VISA**

8 Alle due Corti

Nette, unprätentiöse Lecceser Stadtrattoria in Familienhand. Küchenchefin und Seele des

