

COPERTO 2,00

ANTIPASTI**I FREDDI**

INSALATA DI MARE NEL GIARDINO* Seafood salad	14,00
TAGLIATELLE DI SEPPIA* CON BURRATINA E MANDORLE Cuttelfish with burrata and almonds	10,00
INSALATINA DI SGOMBRO SALICORNIA ED ARANCE mackerel salad with glasswort and orange	9,00

I CALDI

LE NOSTRE COZZE RIPIENE filled mussels	9,00
PARMIGIANA DI MARE Involucro di zucchine, ripieno di gamberi melanzane, provola Sea parmigiana with zucchini, aubergines	11,00
FISH AND CHIPS DEL GIARDINO Baccalà* con panatura croccante su crema di piselli e cipolla caramellata Fried cod with peas cream and caramelized onion	11,00

I CRUDI

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE Mix of Raw fish and shellfish of the day	28,00
--	-------

DALLA TERRA

TAGLIERE DI SALUMI "ECCELLENZE GIANNELLI" Board of mixed typical sliced		16,00
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL GARGANO Board of mixed Gargano Typical Cheese		14,50

PRIMI PIATTI

Ogni giorno prepariamo la pasta fatta in casa e diversi tipi di pasta ripiena.
la semola proviene da grani antichi, coltivati nella provincia di Foggia

TROCCOLI VONGOLE E BOTTARGA Troccoli con vongole, bottarga e zeste di limone Troccoli pasta, eggs cheese and red tuna	14,00	RAVIOLI RIPIENI DI ORTICA E RICOTTA con burro e crema di pom secchi ravioli filled with nettle and ricotta seasoned with dry tomato and butter	15,00
PACCHERI DI GRANO SARAGOLLA AL GIARDINO L'antica ricetta di nonna Filomena con cozze vongole e scampi e pomodoro Paccheri pasta with mussels, clams, scampi and tomato	14,00	ORECCHIETTE AL POMODORO E CACIORICOTTA Orecchiette pasta with tomato and cheese	8,00
QUADROTTI RIPIENI DI RICCIOLA con datterino giallo Paccheri pasta with mussels, clams, scampi and tomato	16,00		

ECO - L'ENERGIA UTILIZZATA NEL RISTORANTE
E NELL'HOTEL, PROVIENE AL 100% DAL SOLE

DALLA PADELLA ALLA BRACE...

SECONDI DI PESCE



SCEGLI IN VETRINA IL
PESCATO DEL GIORNO 6€/hg

vendita al peso
CHOOSE THE CATCH OF THE DAY
(SOLD TO WEIGHT) 6€/HECTOGRAM

FRITTO DI PARANZA DEL **14,00**
VARANO
fried fish of varano's lake

FRITTURA DI CALAMARI* E **15,00**
GAMBERI*
fried calamari and shrimps

POLPO* SCOTTADITO **18,00**
SU CREMA DI FAVE DEL
GIARDINO
Seared Octopus with broad beans
cream

SECONDI DI CARNE

AGNELLO ALLA BRACE **16,00**
grilled lamb

LA CLASSICA TAGLIATA DI **7€/hg**
MANZO (AL PESO)
su letto di rucola
sliced beef on the rocket

FILETTO ALLA GRIGLIA **22,00**
con cimette di rapa
Grilled Fillet of veal with turnip greens

CONTORNI E DINTORNI

INSALATA MISTA **5,00**
MIX SALAD

INSALATONA DEL GIARDINO **7,00**
insalata mista a foglie verdi,
mozzarella vaccino e pomodori secchi
GREEN SALAD WITH MOZZARELLA
CHEESE AND DRY TOMATO

VERDURE GRIGLIATE **6,00**
MIX GRILLED VEGETABLES

CACIOCAVALLO IN TERRINA **5,00**
BAKED CACIOCAVALLO CHEESE

PATATE RUSTICHE FRITTE **5,50**
FRIED POTATOES

SALICORNIA **7,00**
GLASSWORT

COPERTO 2,00

*il prodotto o ingrediente è surgelato all'origine per preservare non solo la sua integrità nutrizionale ma anche e soprattutto per garantire una conservazione corretta nel rispetto delle norme vigenti

Gli ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento e surgelamento nei nostri laboratori come da manuale HACCP