

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	11,00
INSALATINA DI SGOMBRO SALICORNIA ED ARANCE mackerel salad with glasswort and orange	9,00

**I CALDI**

LE NOSTRE COZZE RIPIENE filled mussels	10,00
PARMIGIANA DI MARE involucro di zucchine, ripieno di gamberi, calamari, melanzane e provola, crema di burrata Sea Parmigiana with zucchini, aubergines, Shrimps and Cuttelfish	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

**TUTTESSEI! 60,00**DEGUSTAZIONE Dei 6 ANTIPASTI DI MARE  
TASTING OF ALL 6 sea APPETIZERS**I CRUDI**

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE Mix of Raw fish and shellfish of the day	30,00
CRISTALDA E PIZZOMUNNO - CRUDO IMPERIALE (il contenuto del plateau può variare in base a quello che ci porta il mare) Degustazione di tre tipi di ostriche, tartufi di mare, cozze pelose, scampi, gamberi rossi, gamberi blu, tartare di tonno, carpaccio di ricciola, carpaccio del giorno Great Raw fish Tasting	85,00

**DALLA TERRA**

TAGLIERE DI SALUMI "ECCELLENZE GIANNELLI" Board of cured meats from our land (Giannelli Company)	18,00
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 è **BIO** e proviene dal mulino di **Leonardo**, scopri come opera la sua azienda **Zilletta di Brancia**  
Every day we prepare home-made pasta and different types of filled pasta. The flour is BIO and comes  
from Leonardo's mill, find out how his company **Zilletta di Brancia** operates



TROCCOLI VONGOLE E BOTTARGA Troccoli con vongole, bottarga e zeste di limone Troccoli pasta, with clams, mullet bottarga and lemon peel	14,00	RAVIOLI DI GRANO SARAGOLLA RIPIENI DI FIORI DI ZUCCHINA RICOTTA E PANCETTA, AI DUE POMODORI ravioli filled with courgette flowers, ricotta cheese and bacon, with red and yellow tomato	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	15,00	ORECCHIETTE AL POMODORO E CACIORICOTTA Orecchiette pasta with tomato and cheese	8,00
QUADROTTI DI GRANO SARAGOLLA RIPIENI DI RICCIOLA Con Datterino giallo Ravioli pasta, Amberjack filled with yellow tomato	17,00		


GENTILE CLIENTE SE SOFFRI DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, RICHIEDI IL NOSTRO REGISTRO ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA

PESCE CRUDO: PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004 ALLEGATO III, SEZ. VIII, CAP. 3

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

## DALLA PADELLA ALLA BRACE...

### SECONDI DI PESCE

BREZZA DI MARE  45,00  
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)  
GRIGLIATA MISTA DI: Filetto di rombo,  
filetto di spigola, gambero\*, scampo\*,  
seppia\* e calamaro\*  
**Mixed grill of turbot fillet, sea bass fillet,  
shrimp, langoustine, squid, cuttlefish**

FRITTO DI PARANZA DEL 14,00  
VARANO  
fried fish from our lagoon with the  
fishbone

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

### CONTORNI E DINTORNI

INSALATA MISTA 5,00  
MIX SALAD

INSALATONA DEL GIORNO 10,00  
gli ingredienti variano giornalmente in  
base alla produzione del nostro orto  
BIG SALAD ingredients vary daily  
according to the production of our  
garden

VERDURE GRIGLIATE 6,00  
MIX GRILLED VEGETABLES



**SCEGLI IN VETRINA IL PESCATO  
DEL GIORNO 6,50€/hg**  
vendita al peso  
**CHOOSE THE CATCH OF THE DAY**  
(SOLD TO WEIGHT) 6,50€/HECTOGRAM

### 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 (sold to weight)

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

CACIOCAVALLO IN TERRINA 5,00  
BAKED CACIOCAVALLO CHEESE

PATATE RUSTICHE FRITTE 5,50  
FRIED POTATOES

SALICORNIA 7,00  
GLASSWORT

**COPERTO 2,00**

\*In mancanza del fresco, il prodotto o ingrediente, è abbattuto o 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