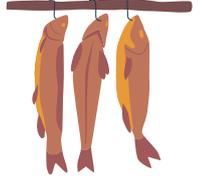


**NOVITA' 2025 FROLLATURA DEL PESCE E SALUMI DI MARE:**

TECNICA CHE DONA GUSTO PIÙ INTENSO E CONSISTENZA PERFETTA.

CHIEDI LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

DRY AGING FISH, ASK FOR DAILY AVAILABILITY



COPERTO 2,50

**ANTIPASTI**

**I FREDDI**

INSALATA DI MARE NEL GIARDINO\* 14,00  
Seafood salad

TAGLIATELLE DI SEPPIA\* CON 11,00  
BURRATINA E MANDORLE  
Cuttelfish with burrata and almonds

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

**I CALDI**

LE NOSTRE COZZE RIPIENE 11,00  
filled mussels

TORTINO DI ALICI 11,00  
alici, cuore di cime di rapa, pecorino e pomodoro  
Anchovies pie, filled of turnip tops, pecorino cheese and tomato

FISH AND CHIPS DEL GIARDINO 11,00  
Baccalà\* con panatura croccante su crema di piselli e cipolla caramellata  
Fried cod with peas cream and caramelized onion

**TUTTESSEI! 60,00**

DEGUSTAZIONE Dei 6 ANTIPASTI DI MARE  
TASTING OF ALL 6 sea APPETIZERS

**I CRUDI**

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI 35,00  
MARE  
Mix of Raw fish and shellfish of the day

CRISTALDA E PIZZOMUNNO 85,00  
CRUDO IMPERIALE  
(il contenuto del plateau può variare in base a quello che ci porta il mare)  
Tre tipi di ostriche, crostacei



**Great Raw fish Tasting**

**Attesa 20 min Consigliata la prenotazione**

**DALLA TERRA**

TAGLIERE DI SALUMI 18,00  
"ECCELLENZE GIANNELLI"  
Board of cured meats from our land (Giannelli Company)



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 14,50  
DEL GARGANO  
Board of mixed Gargano Typical Cheese

**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 14,00  
Troccoli con vongole, bottarga e zeste di limone  
Troccoli pasta, with clams, mullet bottarga and lemon peel

PACCHERI DI GRANO SARAGOLLA 15,00  
AL GIARDINO  
L'antica ricetta di nonna Filomena con cozze vongole e scampi e pomodoro  
Paccheri pasta with mussels, clams, scampi and tomato

AGNOLOTTI RIPIENI DI RICCIOLA 17,00  
Con Datterino giallo  
Ravioli pasta, amberjack fish filled with yellow tomato

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, 15,00  
POMODORI SECCHI E PANCETTA  
Con fonduta di pecorino  
Ravioli filled with ricotta cheese, dry tomato and bacon  
With pecorino fondue

ORECCHIETTE AL POMODORO E 8,00  
CACIORICOTTA  
Orecchiette pasta with tomato and cheese

## DALLA PADELLA ALLA BRACE...

### SECONDI DI PESCE

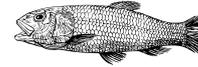
**BREZZA DI MARE**  **45,00**  
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)  
GRIGLIATA MISTA DI: Filetto di rombo,  
filetto di spigola, gambero\*, scampo\*,  
seppia\* e calamaro\*  
**Mixed grill of turbot fillet, sea bass fillet,  
shrimp, langoustine, squid, cuttlefish**

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

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

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

**ZUPPA DI PESCE TRADIZIONALE** **35,00**  
(su Prenotazione)  
Traditional fish soup (



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

### SECONDI DI CARNE

**AGNELLO ALLA BRACE** **19,00**  
grilled lamb

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

**FILETTO AI FERRI** **25,00**  
con cimette di rapa  
Grilled Fillet of veal with turnit top

### CONTORNI E DINTORNI

**INSALATA MISTA** **5,00**  
MIX SALAD

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

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

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

**SALICORNIA** **7,00**  
GLASSWORT

**COPERTO 2,50**

\*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