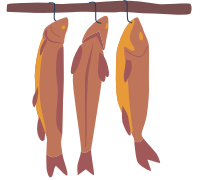


NOVITA' 2025 FROLLATURA DEL PESCE E SALUMI DI MARE:

TECNICA CHE DONA GUSTO PIÙ INTENSO E CONSISTENZA PERFETTA.

CHIEDI LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

DRY AGING FISH, ASK FOR DAILY AVAILABILITY



COPERTO 2,50

I FREDDIINSALATA DI MARE NEL GIARDINO* 14,00
Seafood saladTAGLIATELLE DI SEPPIA* CON 11,00
BURRATINA E MANDORLE
Cuttelfish with burrata and almondsINSALATINA DI SGOMBRO 9,00
SALICORNIA ED ARANCE
mackerel salad with glasswort and orange**ANTIPASTI****I CALDI**LE NOSTRE COZZE RIPIENE 11,00
filled musselsPARMIGIANA DI MARE 11,00
Involucro di zucchine, al cuore gamberi, provola,
melanzane e menta, pomodoro, crema di burrata
Seafood parmigiana, zucchini wrap, filled of
shrimps, aubergines, provola cheese, mint
tomatoFISH 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 38,00
MARE
Mix of Raw fish and shellfish of the dayCRISTALDA E PIZZOMUNNO 90,00
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** operatesTROCCOLI VONGOLE E BOTTARGA 14,00
Troccoli con vongole, bottarga e zeste di
limone
Troccoli pasta, with clams, mullet bottarga
and lemon peelPACCHERI 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 tomatoAGNOLOTTI RIPIENI DI RICCIOLA 17,00
Con Datterino giallo
Ravioli pasta, amberjack fish filled with
yellow tomatoRAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, 15,00
POMODORI SECCHI E PANCETTA
Con crema di zucchine
Ravioli filled with ricotta cheese, dry tomato
and bacon
With zucchini creamORECCHIETTE 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 **Al peso**
(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