@ilgiardino.ristorante Segui il Giardino su Instagram e taggaci nelle storie

COPERTO 2,00

ANTIPASTI

I FREDDI

INSALATA DI MARE NEL GIARDINO* 14,00
Seafood salad

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

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

I CALDI

LE NOSTRE COZZE RIPIENE 10,00
filled mussels

TORTINO DI ALICI 11,00
iInvolucro di alici, ripieno bufala pomodoreo e zucchine
Anchovies pie, filled of buffalo mozzarella, tomato and zucchini

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

TUTTESSSEI! 60,00
DEGUSTAZIONE Dei 6 ANTIPASTI DI MARE
TASTING OF ALL 6 sea APPETIZERS

I CRUDI

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE 32,00
Mix of Raw fish and shellfish of the day

DALLA TERRA

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

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL GARGANO 14,50
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 AL GIARDINO **15,00**
L'antica ricetta di nonna Filomena
con cozze vongole e scampi e pomodoro
Paccheri pasta with mussels, clams, scampi and tomato

QUADROTTI RIPIENI DI SPIGOLA E SCORZETTA D'ARANCE **17,00**
Con Datterino giallo
Ravioli pasta, Sea Bass and orange filled with yellow tomato

RAVIOLI RIPIENI DI ORTICA E RICOTTA **15,00**
Con fonduta di pecorino
RAVIOLI FILLED WITH NETTLE AND RICOTTA CHEESE
With pecorino fondue

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

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 ALLEGATOIII, SEZ.VIII, CAP.3

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

DALLA PADELLA ALLA BRACE...

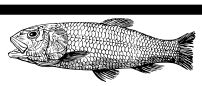
SECONDI DI PESCE

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 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



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 MANZO (AL PESO) **7€/hg**
su letto di rucola
sliced beef on the roket (sold to weight)

FILETTO FORESTA UMBRA **25,00**
con Porcini
Grilled Fillet of veal with porcini mashrooms

CONTORNI E DINTORNI

INSALATA MISTA **5,00**
MIX SALAD

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

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

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

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 sopratutto 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