

## ANTIPASTI

|   |          |
|---|----------|
| Come da tradizione pane pugliese e pomodoro, olio extravergine, burrata del Parco Nazionale del Gargano e olive | €. 13,00 |
| Alici e cozze cotte marinate al limone e olio extravergine  | €. 17,00 |
| Selezione di formaggi del Gargano con confetture di fichi del nostro orto                                       | €. 18,00 |
| Tartare di tonno rosso, arance del Gargano e stracciatella di bufala  | €. 21,00 |
| Quadro misto di mare cotto e marinato   | €. 29,00 |
| Selezione mista di crudi di mare  | €. 39,00 |
| Crudità di scampi e ostriche  | €. 38,00 |

## PRIMI PIATTI

|   |          |
|---|----------|
| Orecchiette cacioricotta di capra e pomodoro fresco                           | €. 12,00 |
| Orecchiette alle cime di rape, tarallo sbriciolato e crema di pomodoro secco  | €. 16,00 |
| Risotto al nero di seppia, stracciatella di bufala e gambero rosso di mazzara | €. 19,00 |
| Scialatielli garganici al sapore di mare                                      | €. 19,00 |

## SECONDI PIATTI

|  |                      |
|--|----------------------|
| Melanzana ripiena della tradizione peschiciana in guazzetto di pomodoro fresco | €. 17,00             |
| Cozze ripiene della tradizione peschiciana in guazzetto di pomodoro fresco     | €. 18,00             |
| Seppia ripiena della tradizione peschiciana in guazzetto di pomodoro fresco    | €. 18,00             |
| Polpo alla griglia con hummus di ceci, cime di rape e stracciatella di bufala  | €. 23,00             |
| Frittura di calamari e gamberi   | €. 23,00             |
| Bistecca di tonno rosso scottata alla griglia                                  | €. 22,00             |
| Grigliata mista di pesce del pescato del giorno                                | €. 39,00             |
| Grigliata di crostacei   | €. 38,00             |
| Costine di agnello garganico alla griglia                                      | €. 19,00             |
| Bistecca di piemontesa alla griglia  | €. 25,00             |
| Pescato del giorno   | da €. 8,00<br>l'etto |

Alcuni prodotti possono contenere allergeni, riferire al personale di sala le diverse intolleranze



# MENU



## CONTORNI

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Verdure di stagione alla griglia | €. 6,00 |
| Insalata mista                   | €. 6,00 |
| Patatine fritte                  | €. 6,00 |

## DOLCI

|  |          |
|--|----------|
| Sorbetto al limone   | €. 6,00  |
| Tiramisù special dello chef                                    | €. 7,00  |
| Babà meridionale al rum e crema pasticcera                     | €. 7,00  |
| Cassata ricotta e pistacchio artigianale pugliese di Tommasino | €. 7,00  |
| Piccola pasticceria secca del Gargano con moscato di Trani     | €. 11,00 |
| Tortino con cuore caldo al pistacchio                          | €. 7,00  |
| Crostata integrale con confettura agli agrumi del Gargano      | €. 7,00  |

## BIBITE

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Acqua gasata o naturale   | €. 2,50                  |
| Bibite in vetro (coca cola, fanta, sprite, lemonsoda, thè, acqua tonica)            | €. 3,50                  |
| Selezione di calici di vino   | €. 6,00                  |
| Birre artigianali pugliesi  | da €. 5,00<br>a €. 8,00  |
| Caffè, orzo o ginseng   | €. 2,00                  |
| Amari, grappe e distillati  | da €. 5,00<br>a €. 12,00 |
| Cocktail (aperol spritz, campari spritz, martini spritz, negroni, campari prosecco) | €. 8,00                  |
| Selezione di gin con acqua tonica   | da €. 8,00<br>a €. 16,00 |
| pane e coperto  | €. 3,00                  |

Alcuni prodotti possono contenere allergeni, riferire al personale di sala le diverse intolleranze

**UN  
ME  
ME**