

Il Menù del
RISTORANTE *il Gargano*

I crudi di mare

| | |
|---------------------------------------------------------|------|
| Ostriche di normandia krystale (<i>l'una</i>) | €4 |
| * Tonno rosso al naturale | €22 |
| * Scampi e gamberi rossi | €28 |
| * Carpaccio di capesante e uova di muggine | €35 |
| * Degustazione di Crudita' di Mare (<i>a persona</i>) | €38 |
| Caviale calvisius (<i>30 Gr.</i>) | €70 |
| * Plateau royal (<i>per 2 persone</i>) | €130 |

Antipasti del Gargano

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Antipasto tipico pugliese</i> | €13 |
| Le nostre verdure conservate in olio ..affettato tipico ..mozzarella e frisellina pugliese | |
| <i>Delizia salentina</i> | €16 |
| Gamberoni scottati in melanzana viola ..provolone dolce ..datterini e basilico | |
| <i>Il baccalà</i> | €16 |
| Filetto di baccalà ..crema di peperoni rossi ricotta affumicata e semi di quinoa | |
| <i>Il polpo</i> | €18 |
| Polpo di scoglio grigliato ..burrata affumicata ..verdure in pinzimonio e perle di balsamico | |
| <i>Il gratin</i> | €18 |
| Degustazione di frutti di mare in variazioni di gratinature | |
| <i>Antipasto reale</i> | €30 |
| Sfiziamento di antipasti di mare del Gargano | |

RISTORANTE *il Gargano*

Primi piatti

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| * Orecchiette fresche alla pescatora | €14 |
| * Torcioni della casa ai frutti di mare | €14 |
| * Tagliolini al nero di seppia ..bianco di crostacei ..erba cipollina e ricotta marzotica | €16 |
| * Maccheroncino ..crudo di gambero rosso ..cernia e uova di muggine | €18 |
| Linguina monograno felicetti all' Astice | €22 |

Secondi Piatti

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Trancio di ombrina tra griglia e vapore ..vellutata di rape rosse ..pesche e mandorle | €20 |
| Degustazione di capesante atlantiche | €22 |
| * Tonno rosso scottato in crosta di pistacchio ..zucchine ..menta piperita e cipolla caramellata | €24 |
| * Filetto di rombo del mediterraneo ..e gamberoni dorati al forno | €28 |
| * Grigliata reale di crostacei | €38 |
| Degustazione di formaggi tipici pugliesi e locali | €16 |
| Tagliata di manzo nostrano alla griglia | €18 |
| Controfiletto al salice salentino e porcini | €18 |

Le nostre verdure

| | |
|--------------------------------------|----|
| Insalata mista | €5 |
| Varieta' di verdure cotte | €6 |
| Le nostre verdure conservate in olio | €6 |

Dessert

| | |
|--------------------------------------------------|----|
| Sorbetto al Limoncello del gargano | €5 |
| Sorbetti bio (limone/mango/lampone) | €5 |
| Sorbetto al primitivo di manduria | €6 |
| Gelato al fiordilatte e cotto di fichi | €6 |
| Delizia al mascarpone ..fragole e sfogliatina | €7 |
| Scrigno al cioccolato e pistacchio | €7 |
| Semifreddo alla frutta fresca della casa | €7 |
| Crespella salentina alla crema e frutti di bosco | €7 |
| Composizione di frutta fresca | €7 |

* Le materie prime utilizzate nel nostro Menù vengono scelte e selezionate giornalmente, ricercandone la massima freschezza.