

Menù

*La passione
..per quel tocco in più.*

Cristoforo Valenzano



MENÙ GARGANO

Degustazione di Antipasti

*Sfoglie di seppia **

*Canestrelli al gratin **

Cozze nere alla pugliese

*Gamberi grigliati in vellutata di ceci **

Delicatezza di mezzo

*Torcioni della casa ai frutti di mare **

Secondo piatto

Trancio di Ombrina tra griglia e vapore

..rapa rossa e mandorle

Dessert

Dolci sospiri pugliesi

Caffè

Menù completo € 50 bevande escluse

Il menù viene servito per l'intero tavolo

MENÙ SALENTO

Degustazione di Antipasti

*Polpo grigliato **

*Delizia salentina di scampi **

*Capasanta al gratin prezzemolato **

Cozze nere al pomodorino e ricotta salata

Focaccina della casa al pesce spada affumicato

Delicatezza di mezzo

*Orecchiette fresche alla pescatora **

Secondo piatto

*Rombo del Mediterraneo e gamberoni dorati al forno **

Dessert

Crespella salentina ai frutti di bosco

Caffè

Menù completo € 60 bevande escluse

Il menù viene servito per l'intero tavolo

I CRUDI DI MARE

Ostriche di Normandia (l'una)

€ 5

*Tonno rosso al naturale **

€ 22

*Scampi e Gamberi rossi **

€ 28

*Carpaccio di Capesante e uova di muggine **

€ 28

*Degustazione di crudità di mare (a persona) **

€ 38

Caviare Calvisius (30 Gr.)

€ 70

*Plateau Royal (per 2 persone) **

€ 130

ANTIPASTI DEL GARGANO

*Delizia Salentina **

Gamberoni scottati in melanzana ..provolone ..datterini e basilico

€ 16

*Il Polpo **

Polpo grigliato ..crema di patate ..porri e perle di balsamico

€ 18

*Il Gratin **

Frutti di mare in variazioni di gratinature

€ 18

*L'uovo **

Uovo morbido ..broccoli ..pescatrice di mare e tartufo bianco

€ 24

*Antipasto Reale **

Degustazione di antipasti di mare del Gargano

€ 30

Antipasto Pugliese

Le nostre verdure conservate in olio

..affettato tipico ..mozzarella e frisellina pugliese

€ 13

I PRIMI PIATTI

Orecchiette alle cime di rape e tartufo nero

€ 13

*Torcioni della casa ai frutti di mare **

€ 14

*Orecchiette fresche alla pescatora **

€ 14

*Ravioli di cernia ..vellutata di rapa rossa
e pistacchio di Bronte **

€ 16

*Spaghettoni cacio e pepe ..bianco di crostacei
erba cipollina e uova di muggine **

€ 18

Linguine monograno Felicetti all'astice

€ 22

I SECONDI PIATTI

*Trancio di ombrina tra griglia e vapore
..crema di ceci e agrumi*

€ 20

*Degustazione di capesante atlantiche **

€ 22

*Tagliata di pesce spada al rosmarino
..cicoria ..scaglie di mandorle e miele **

€ 24

*Tonno rosso scottato in crosta di pistacchio
..patate ..zucca e cipolla rossa **

€ 24

*Filetto di rombo del Mediterraneo
..e gamberoni dorati al forno **

€ 28

*Grigliata Reale di Crostacei **

€ 38

NON SOLO PESCE

Degustazione di formaggi tipici pugliesi e locali
€ 16

*Tagliata di manzo nostrano alla griglia **
€ 18

Controfiletto al Salice Salentino e porcini
€ 20

LE VERDURE

Insalata mista
€ 5

Varietà di verdure cotte
€ 6

*Le nostre verdure conservate
in olio extra vergine di oliva*
€ 6

DESSERT

Sorbetto al Limoncello del Gargano

€ 5

Sorbetto bio al mandarino e vaniglia Bourbon

€ 5

Sorbetto al Primitivo di Manduria

€ 6

Delizia al mascarpone ..sfogliatina e cotto di fichi

€ 8

Dolci sospiri pugliesi

€ 8

Scrigno al cioccolato e pistacchio

€ 8

Crostata di ricotta ..pere e chantilly

€ 8

Crespella salentina alla crema e frutti di bosco

€ 8

CAFFETTERIA & BAR

Caffè espresso

€ 2

Caffè d'orzo

€ 3

Caffè al Ginseng

€ 3

Tisana della bonne nuit

€ 4

Acqua minerale Dolomia (75 cl)

€ 3

Birra chiara artigianale del Gargano (33 cl)

€ 6

Birra riserva speciale

(lieviti di champagne) (75 cl)

€ 24

Coperto € 3

*Siamo ambasciatori
della nostra terra,
proponiamo la cucina pugliese
perché è la nostra storia.*

AMARO DEL GARGANO

*Questo prodotto esclusivo
lo puoi avere a casa tua
per momenti di piacere...
A bottiglia € 20*





30° RISTORANTE
il Gargano

REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011

Preghiamo la gentile clientela di informare il responsabile di sala su eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di soddisfare ogni vostra esigenza alimentare.

REGOLAMENTO (CE) 853/2004 ALLEGATO III

- * Disponiamo di abbattitore di temperatura per garantire la conformità alle prescrizioni in materia di igiene degli alimenti da consumare crudi.
Utilizziamo alcuni prodotti di pesca surgelati a bordo di navi,
la qualità è certificata e garantita.