

# 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*

*Tette delle mocache*

## *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

### *L'uovo \**

*Uovo morbido ..broccoli ..pescatrice di mare e tartufo nero*

€ 16

### *Il Polpo \**

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

€ 18

### *Il Gratin \**

*Frutti di mare in variazioni di gratinature*

€ 18

### *Antipasto Reale \**

*Degustazione di antipasti caldi 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 ricotta Marzotica*

€ 11

*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

*Filetto di pesce spada al rosmarino  
..carciofi marinati e bottarga di Muggine \**

€ 22

*Trancio di ombrina "bocca d'oro"  
..cicoria ..scaglie di mandorle e miele*

€ 22

*Degustazione di capesante atlantiche \**

€ 22

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

€ 24

*Rombo "chiodato" 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

*Bocconotto tipico pugliese*

€ 8

*Tette delle monache*

€ 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)*

€ 7

*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.