



MENÙ

Benvenuti
Welcome

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande (ai sensi del Reg. UE 1169 /11).

Siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre, essere stato mantenuto a temperature negative (- 20°c per 24 ore oppure a - 35°c per 15 ore) conforme a quanto disposto dal Reg. UE n. 1276 / 2011, Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

** Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco e somministrati decongelati o surgelati ai sensi dell'Art. 17 Reg. UE 1169 /11 e Allegato VI D. LGS 231 /2017 Art. 8.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente e riportato nella tabella qui sotto o nel registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Restiamo a vostra disposizione per ulteriori informazioni.

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut.)
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei
3		Uova e prodotti a base di uova
4		Pesce e prodotti a base di pesce
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi
6		Soia e prodotti a base di soia
7		Latte e prodotti a base di latte
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9		Sedano e prodotti a base di sedano
10		Senape e prodotti a base di senape
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg /kg
13		Lupini e prodotti a base di lupini
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI STARTERS / APPETIZERS

Fritturine sfiziose del Monsignore (1, 9, 14) Fried vegetable and cuttlefish friters	16,00 €
Impepate di cozze (1, 12, 14) Peppered mussels	15,00 €
I gamberi (2) Prawns	18,00 €
Le seppie (12, 14) Cuttlefish	18,00 €
Crudita' di mare (2, 14) Seafood crudites	28,00 €
Baccalà dorato con verdure croccanti (1, 4) Golden Fried Salt Cod with Crispy Vegetables	18,00 €
Tentacolo di polpo con patate (14) Octopus - tentacles with potatoes	22,00 €
Fantasia di mare (1, 2, 4, 14) Sea fantasy: a selection of small seafood creations with octopus, cuttlefish, prawns, etc.	20,00 €
Tagliere misto di salumi formaggi e sott'olio (7, 8, 13) Selection of local cold cuts, cheeses and pickles	20,00 €
Proposta del giorno Appetizer of the day	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES (PASTA AND RISOTTO)

Risotto del giorno (2, 7, 9, 12, 14) Risotto of the day	18,00 €
Pasta fresca ai frutti di mare (1, 2, 9, 12, 14) Pasta with seafood	20,00 €
Gnocchi con rana pescatrice e vellutata di pachino giallo (1, 4, 14) Gnocchettes with minkfish and yellow tomatoes	20,00 €
Paccheri con ragù della Nonna con braciola (1, 3, 7, 9) Packages with Grandmother's ragu with chop	18,00 €



PIATTI DI PESCE SEAFOOD PLATES

Pescato del giorno (4, 9):

Branzino, Pescatrice, San Pietro, Orata, Mazzancolle; secondo peso - all'etto 7,50 €

Fished of the day:

Sea bass, Monk fish, John Dory, Sea Bream, Large prawns - sold by the 100 grams

Scampi (2) *: secondo peso - all'etto 9,00 €

Scampi by - weight 100 g

Mazzancolle (2) *: secondo peso - all'etto 7,00 €

Large prawns - weight 100 g

Seppioline alla griglia (14) 18,00 €

Grilled cuttlefish

Frittura mista (1, 2, 14) 18,00 €

Mix of fried squid, cuttlefish and shrimp

Calamaretti fritti (1, 14) (Secondo la disponibilità del giorno) 25,00 €

Fried baby squid (According to the day's availability)

Frittura di paranza (1, 4) 20,00 €

Mixture of small fried fishes (anchovies, squid, mullet, cod, etc)

Fish cooked in a salt crust served with potatoes in herbed broth

LE CARNI MEAT PLATES

Entrecotte 25,00 €

Grilled Entrecotte beef steak

Braciole di vitello al ragù (1, 7, 9) 16,00 €

Veal roulade in meat sauce

LE SPECIALITÀ TYPICAL DISH

Caciocavallo alla griglia con mandorle e miele (7, 8) 13,00 €

Grilled Caciocavallo cheese topped with almonds and honey

DESSERT

Torta della nonna al limone (1, 3, 7, 8)	7,00 €
Shortcrust pastry filled with a firm lemon custard topped with almonds	
Ricotta stregata (1, 3, 7)	6,00 €
Traditional Ricotta Mousse Flavoured with Strega Liqueur	
Tiramisu (1, 3, 7)	6,00 €
Ciangularie (1, 3, 5, 7)	7,00 €
A selection of handcrafted traditional sweets of the Gargano	
Gelati di Tommasino (per gli allergeni rivolgersi al personale)	7,00 €
Tommasino's Ice Creams (for allergens, please ask our staff)	
Gelati di Gabrielino (per gli allergeni rivolgersi al personale)	7,00 €
Gabrielino's Ice Creams (for allergens, please ask our staff)	
Frutta fresca	6,00 €
Fresh fruit	



Le nostre pizze

PIZZE

MARIOLINA (1, 7)	6,50 €
Passata di pomodoro e mozzarella	
Tomato sauce and mozzarella	
RITA (1, 7)	5,00 €
Pomodorini, aglio, olio e origano	
Fresh tomato, garlic, oil, origan	
PEPPONE (1, 7)	5,00 €
Passata di pomodoro, origano e basilico	
Tomato sauce, origan and basil	
PASQUALE (1, 7)	6,50 €
Pomodorini, mozzarella e rucola	
Fresh tomato, mozzarella and rocket	
PIERINA (1, 4, 7)	8,00 €
Pomodorini, mozzarella, capperi e acciughe	
Fresh tomato, mozzarella, capers and anchovies	
CAROLINA (1, 7)	8,00 €
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	
Fresh tomato, bufalo cheese and basil	
CAZZILLO (1, 7)	9,00 €
Passata di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket and parmesan cheese	
DON CICCIO (1, 7)	8,50 €
Passata di pomodoro, mozzarella, speck e rucola	
Tomato sauce, mozzarella, speck and rocket	
FRA DIAVOLA (1, 7)	8,00 €
Passata di pomodoro, mozzarella, caciocavallo e salame piccante	
Tomato sauce, mozzarella, caciocavallo (typical Gargano cheese), spicy salami	
DELLE MOGLI (1, 7)	8,50 €
Pomodorini, mozzarella e verdure grigliate	
Fresh tomato, mozzarella and grilled vegetables	
ELISA (1, 7)	8,00 €
Pomodorini, mozzarella affumicata e zucchine	
Fresh tomato, smoked mozzarella and zucchini	
CARDINALE (1, 7)	8,50 €
Pomodoro, mozzarella, robiola e rucola	
Fresh tomato, mozzarella, robiola and rocket	
PANARIELLO (1, 7)	7,50 €
Pomodoro, mozzarella, rucola e melanzane grigliate	
Fresh tomato, mozzarella, rocket and grilled aubergine	
MBE MATTE (1, 7)	8,00 €
Pomodorini, mozzarella, cacioricotta e zucchine fritte	
Fresh tomato, mozzarella, cacioricotta and fried zucchini	
MARILÙ (1, 7)	8,50 €
Mozzarella, prosciutto crudo e robiola	
Mozzarella, raw ham and robiola	
GIADINA (1, 7)	7,00 €
Passata di pomodoro, mozzarella, würstel, mozzarella affumicata	
Tomato sauce, mozzarella, würstel, smoked mozzarella	

PIZZE

MONSIGNORE (1, 7) Pomodorini, bufalina e fiori di zucchine Fresh tomato, bufalo cheese, zucchini flowers	9,00 €
ROBIN (1, 2, 7) Pomodoro, mozzarella, robiola, zucchine fritte e gamberetti Fresh tomato, mozzarella, fried zucchini and prawns	9,00 €
BORDOCAMPO (1, 2, 7) Pomodorini, mozzarella, gamberetti e sottilette Fresh tomato, mozzarella, shrimps and cheese slices	9,00 €
ROSELLINA (1, 2, 4, 7) Pomodorini, mozzarella e insalata di mare Fresh tomato, mozzarella, sea salad	9,50 €
SAVERIO (1, 7) Pomodorini e cacio cavallo Fresh tomato, mozzarella, gorgonzola and grilled zucchini	7,00 €
SIMPLY (1, 7) Pomodoro, mozzarella, carciofi e funghi Fresh tomato, mozzarella, artichokes and mushrooms	8,00 €
SUPER GIGI (1, 7) Pomodoro, mozzarella affumicata e porcini Fresh tomato, smoked mozzarella and porcini mushrooms	9,00 €
CHIARO DI LUNA (1, 7) Pomodorini, mozzarella, gorgonzola e zucchine grigliate Fresh tomato, mozzarella, gorgonzola and grilled zucchini	9,00 €
DELL'AVVOCATO (1, 7) Passata di pomodoro, mozzarella affumicata, pancetta Tomato sauce, smoked mozzarella and bacon	8,50 €
NICK AND GEORGE (1, 7) Pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, grana e rucola Fresh tomato, mozzarella, raw ham, parmesan cheese and rocket	9,00 €
ANTONINA (1, 7, 8) Nutella e mandorle tritate Nutella and chopped almonds	9,50 €

PIZZE GOURMET

GIANNI E ADELE (7, 15) Pomodoro, poca mozzarella, granella di pistacchio / Fresh tomato, mozzarella and chopped pistachios.	10,00 €
CALZONE DEL MAESTRO (1, 7) Mozzarella, pomodoro e rucola / Mozzarella, fresh tomato and rocket	10,00 €
PaVaMe (1, 7) Pomodorini, burrata e capocollo / Cherry tomatoes, burrata and capocollo	12,00 €
EMARINA (1, 4, 7) Pomodorini, poca mozz., zucchine grigliate e salmone / Cherry tomatoes, mozzarella, zucchini and salmon	12,00 €
ZAPPITELLA (1, 4, 7) Pomodorini gialli, stracciatella e alici / Yellow tomatoes, stracciatella and anchovies	11,00 €



QR CODE MENU – SCANSIONAMI
SCAN ME