Il Gambero d'Oro

IL RISTORANTE

Amiamo la continua ricerca tra la tradizionale cucina pugliese e l'innovazione contemporanea
mantenendo sempre il giusto equilibrio per offrirvi la migliore esperienza.

INIZIAMO BENE

REALE DELLA CASA - 16
Prosciutto crudo di Parma selezione Pasini, capocollo dolce di Martina Franca, mortadella di maiale tranquillo XXL, latticini freschi di Andria, fritti dal tavoliere, focaccia pugliese e taralli di Cerignola

CARA VECCHIA MARI E MONTI - 15
Tiepido di gamberi e calamari, cozze alla Falanghina, salmone marinato con pepe in grani e cipolla rossa di Tropea, rucola selvatica, olive leccine e fiori di zucchina a sentimento

CAPRESE DI BUFALA - 12
Boccone di mozzarella di bufala pugliese, pomodoro fresco, olio extravergine 100% coratina, stracciatella al basilico e crumble di taralli

NELL'ATTESA

PETTOLE E CAPOCOLLO - 10
Gnocco fritto alla pugliese con capocollo dolce di Martina Franca stagionato oltre 20 mesi

POLPETTE DELL'ORTO - 7
Polpette di melanzane al sugo con pomodorino e cacioricotta di fossa pugliese

BOMBETTE - 10
Involtini di capocollo ripieno al caciocavallo con cime di rapa ripassate in padella con olio extravergine pugliese

PARMIGIANA D'AMARE - 12
Parmigiana di melanzane fritte e dorata nel forno a legna con il cuore di pesce spada

PIATTI SACRI

ALLE CIME DI RAPA - 12
La ricetta della nonna delle orecchiette di semola con soffritto di acciughe e pangrattato d'Altamura

AL MARE CI PENSI?! - 16
Troccoli fatti a mano con pesto di pistacchi, gamberi e calamari mantecati con stracciatella pugliese

RISO PATATE & COZZE...TUTTA UN' ALTRA STORIA - 15
Gnocchi di patate con cozze, corn di riso, canestrato foggiano, pomodorino e cozze

SCIAPO' ALLA FOGGIANA - 13
Paccheri freschi con pomodorino di collina pugliese, salsiccia a punta di coltello, melanzane fritte e ricotta dura di fossa

IL MARE

ISTANTANEA DEL GARGANO - 18
Cartoccio di orata con profumi di erbe aromatiche con maionese di limone femminello del Gargano e pesto di rucola selvatica

LA PARANZA NELLA PANZA - 16
Venti e correnti del mare incontrano il meglio del pescato Adriatico con gamberi e calamari fritti in olio di semi di girasole

DUE PESCI CON UNA FAVA - 15
Maxi spiedo di gamberi e calamari su crema di fave fresche condite con olio extravergine 100% coratina Solarè e peperone crusco croccante

LA GRIGLIA

TAGLIATA DI SCOTTONA BRASLAVIA - 20
Leggermente scottata e tagliata a fette, tenera e gustosa, con rucola e Parmigiano Reggiano di vacca bruna stagionato 24 mesi

COSTATA DI SCOTTONA BRASLAVIA - 22
Il vero piacere senza compromessi, da capi allevati allo stato brado e naturale. Richiedila al sangue e con patate al forno

ARROSTICINI PUGLIESI - 12
La tradizione che è sempre di moda: carne selezionata d'agnello condita con olio extravergine dell'azienda Barone prodotto in esclusiva per noi

Le informazioni relative alla presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio