



M E N U



VALLE
DEI
GRECI



RISTORANTE



ANTIPASTI CRUDI




| | |
|---|------|
| Plateau di Crudo di mare misto <i>(a seconda della disponibilità dei prodotti)</i> | € 38 |
| Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo | € 18 |
| Tartare di tonno rosso con agrumi del Gargano | € 19 |
| Cubo di pane all'acqua sale di pomodoro con pescato del giorno | € 9 |
| Insalata di polpo | € 18 |
| Mousse di baccalà con biscotto salato | € 15 |

ANTIPASTI COTTI



| | |
|---|--------|
| Crocchette di patate al pezzo | € 2,50 |
| Cozze ripiene tradizionali | € 14 |
| Bianco di cozza ai peperoni | € 14 |
| Gambero in pastella, stracciatella e rucola | € 15 |





PRIMI



Spaghetto alle vongole € 17

Troccoli allo scoglio € 20

Pacchero alla pescatrice € 20

Spaghetto ai ricci € 30

dalla terra:

Orecchiette al pomodoro fresco
e cacioricotta di capra € 12

Orecchiette alle cime di rapa e acciughe € 14

Raviolo ripieno di melanzane e scamorza € 18




SECONDI



| | |
|---|------------|
| Seppia della tradizione con cipollotto Garganico | € 16 |
| Fritto di calamari o con gamberi | € 22 |
| Trancio di tonno rosso con riduzione di barbera | € 20 |
| Pepata di cozze | € 14 |
| Pescato del giorno, diverse cotture | € 7 l'etto |

dalla terra:

| | |
|---------------------------------------|------|
| Tagliata di manzo con patate al forno | € 18 |
| Caciocavallo alla brace | € 10 |





CONTORNI



| | |
|-------------------|-----|
| Cicorie ripassate | € 6 |
| Rape saltate | € 6 |
| Patatine fritte | € 5 |
| Insalata mista | € 5 |

DOLCI




| | |
|---------------------------|-----|
| Tiramisù | € 6 |
| Charlotte alla nocciola | € 8 |
| Semifreddo alla nocciola | € 8 |
| I tre Rocher di Tommasino | € 6 |

BERE



| | |
|------------------------|--------|
| Acqua Orsini 75cl | € 3 |
| Bibite | € 3 |
| Caffè Espresso Lavazza | € 1,50 |





AMARI



| | |
|----------------------------|--------|
| Amaro del Capo | € 6,00 |
| Jägermeister | € 6,00 |
| Fernet Branca | € 6,00 |
| Branca Menta | € 6,00 |
| Amaro Lucano | € 5,00 |
| Averna Amaro | € 5,00 |
| Jefferson Amaro Importante | € 7,00 |

DISTILLATI




| | |
|---------------------|---------|
| Grappa 903 Bianca | € 6,00 |
| Grappa 903 Barrique | € 6,00 |
| Sambuca Molinari | € 6,00 |
| Diplomatico Rum | € 9,00 |
| Don Papa Rum | € 10,00 |
| Lagavulin 8 Whisky | € 12,00 |
| Talisker Whisky | € 9,00 |
| Remy Martin Cognac | € 11,00 |

PANE E COPERTO



€ 3,50





— — — — —
GRAZIE
— — — — —

— — — — —
ALLERGENI
— — — — —

Elenco degli allergeni alimentari utilizzati in questo ristorante,
ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di sala.

- | | |
|---|--|
|  1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) |  8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti a base di frutta a guscio |
|  2 Crostacei e prodotti a base di crostacei |  9 Sedano e prodotti a base di sedano |
|  3 Uova e prodotti a base di uova |  10 Senape e prodotti a base di senape |
|  4 Pesce e prodotti a base di pesce |  11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
|  5 Arachidi e prodotti a base di arachidi |  12 Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂) |
|  6 Soia e prodotti a base di soia |  13 Lupini e prodotti a base di lupini |
|  7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) |  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |
- 