



Gli Antipasti - Starters

Terrina di sugo fresco con bietole e polpette al parmigiano <i>Fresh tomato sauce terrine with chard and parmesan balls</i>	€ 8,00
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine parmigiana</i>	€ 8,00
Terrina di fave e cicorie e crostini di pane <i>Terrine of broad beans and chicory and bread croutons</i>	€ 8,00
Polpo alla luciana <i>Octopus "alla luciana"</i>	€10,00
Tris di affumicati (salmone, tonno e pescespada) <i>Smoked salmon, tuna and swordfish carpaccio</i>	€14,00

Adatto per 2 ospiti - Suitable for 2 guests

Tagliere della masseria con specialità locali di salumi, formaggi e latticini <i>Selection of local Cold Cuts, Cheeses and Dairie specialties products</i>	€18,00
Antipasto "Goffredo" - mix di antipasti della casa <i>"Goffredo" starter - selection of the house starters</i>	€38,00

I Primi - First dishes

Orecchiette al grano arso con cime di rapa, colatura di alici e crumble di pane <i>Burnt wheat orecchiette with turnip tops, anchovies and bread crumble</i>	€ 13,00
Vele al ripieno di carne su crema di zucca, pancetta croccante e polvere di olive <i>Vele with meat filling on pumpkin cream, crispy bacon and olive powder</i>	€14,00
Trocchi cacio e pepe con crudo di scampi e lime <i>Trocchi pasta with cacio cheese, black pepper, raw scampi and lime</i>	€ 15,00
Tortelloni con burrata e basilico su crema di melanzane e battuto di gambero rosso <i>Tortelloni with basil, burrata, aubergine cream and red shrimps tartare</i>	€ 15,00
Risotto agli scampi e violetta con limone e burro al basilico <i>(minimo per 2 persone - minimum for 2 people)</i> <i>Risotto with Scampi, basil butter and lemon</i>	€16,00

Servizio - Service	€2,50
--------------------	-------

I Secondi - Second dishes

Tagliata di angus con Rucola, pomodoro Ciliegino e Caciocavallo di Grotta o stracciatella <i>"Tagliata"beef with Rocket salad, "Ciliegin" Tomato and Caciocavallo Cheese or Stracciatella cheese</i>	€18,00
Filetto al pepe verde <i>Veal filet with green pepper</i>	€18,00
Tataki di tonno rosso* in crosta di pistacchi e sesamo <i>Bluefin tuna tataki crusted with pistachios and cloves</i>	€18,00
Trancio di Salmone* alla poverella con zucchine alla menta e stracciatella <i>Salmon steak with mint zucchini and stracciatella cheese</i>	€18,00
Zuppa di pescato del giorno in crosta di pane <i>(Minimo per due persone - minimum for two people)</i> <i>Seafood soup in bread crust</i>	€25,00
Arrosto di Zampina e Bombette di Capocollo alla griglia <i>Grilled "Zampina" sausage and Capocollo Bombette meat</i>	€15,00

I Contorni - Sideplates

Verdure grigliate - Grilled Vegetables	€5,00
Patate al forno con rosmarino - Baked Potatoes with Rosemary	€5,00
Zucchine "alla poverella"	€5,00
Insalata verde o mista - Green or Mixed Salad	€4,00

I Dessert - Dessert

Sporcamuss alla crema	€6,00
Cannolo della casa alla pugliese - "Cannolo" from Puglia	€6,00
Dessert del giorno - Handmade dessert of the day	€6,00
Frutta fresca e di stagione - Fresh and seasonal Fruit	€5,00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.

E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.

The guest should get detailed information from the staff.

