



GIAMPAOLO

R I S T O R A N T E

Coperto

3,00

INDICAZIONE ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

[LEGGI TUTTO](#)

LEGENDA



Stagionale



Potrebbe essere surgelato



Prezzo per singolo pezzo



Prezzo per 100 g

ANTIPASTI

Antipasto misto della casa	25,00
Prosciutto crudo e mozzarella *	12,00
Prosciutto crudo e melone *	12,00
Prosciutto crudo di Parma	10,00
Misto di latticini Andriesi	10,00
Mozzarella o burrata di Andria	6,00
Capocollo della Valle d'Itria	9,00
Tartare di Fassona Piemontese	18,00

* Prosciutto crudo di Parma.

ANTIPASTI DI MARE CRUDI

Antipasto crudo di mare	30,00
Tartare di tonno C	20,00
Tartare di salmone Balik	25,00
Lingotto di salmone fresco marinato	15,00
Tartare di gambero rosso C	20,00
Carpaccio di pesce fresco E	7,00
Carpaccio di scampi C	9,00
Carpaccio di gamberi C	9,00
Allievi	6,00
Tagliatelle	5,00
Polpo di scoglio crudo	9,00
Ricci di mare U	2,00
Ricci Spagnoli U	4,00
Noci bianche di mare	5,00
Cozze pelose	4,50
Ostriche Francesi	s.q.
Ostriche Gillardeau U	5,00

ANTIPASTI DI MARE COTTI

Impepata di cozze nere	S	12,00
Sauté di cozze nere e vongole veraci		15,00
Cozze gratinate	S	12,00
Tempura di gamberi		10,00
Insalata mediterranea		15,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Fave e cicorie	10,00
Strascinati al grano arso con pomodorini, rucola e ricotta marzotica	12,00
Orecchiette alle cime di rapa S	12,00
Spaghetti alla poveraccia	12,00
Pizzoccheri al grano saraceno, fungo cardoncello, capocollo e ricotta affumicata *	15,00
Tagliolino al tartufo bianco S	50,00

* Capocollo della Valle d'Itria.

PRIMI PIATTI DI MARE

Tubettone cozze, datterini gialli e bottarga	15,00
Tagliolini alle vongole veraci	16,00
Spaghetti vongole e bottarga	18,00
Cavatelli ai frutti di mare	15,00
Spaghettoni al pesto di rucola con granella di pistacchio, vongole e burrata *	16,00
Chitarrina pomodorino, tonno rosso e bottarga	16,00
Tagliolini con pesce spada, melanzane, pomodorino e pangrattato	15,00
Paccheri pomodorini, vongole e gambero rosso	18,00
Spaghettoni cacio e pepe su crudo di gambero rosso	20,00
Tortelloni di aragosta con pomodorini, gamberi e zucchini	16,00
Linguina ai ricci di mare S	20,00

* Burrata di Andria.

RISOTTI

Min. 2 porzioni

Risotto ai frutti di mare	16,00
Risotto spigola e limone	16,00
Risotto al nero di seppia	18,00
Risotto Giampaolo, filetto di orata, seppia, asparagi e crudo di gambero rosso	20,00
Risotto gambero, zest di lime e crema di datterino giallo	16,00
Risotto tartufo bianco e scampi S	60,00
Risotto al tartufo bianco S	50,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Entrecote di manzo	20,00
Tagliata di manzo pomodorini, rucola e scaglie di grana	20,00
Filetto di manzo alla griglia	25,00
Filetto di manzo ai funghi cardoncelli	28,00
Filetto di manzo al pepe verde	28,00
Filetto di manzo al primitivo di Manduria	28,00

SECONDI PIATTI DI MARE

Frittura mista di calamari e gamberi	C	15,00
Frittura mista con paranza		18,00
Polpo di scoglio alla brace	E	5,00
Zuppa di pesce	E	7,00
Pesce rombo	E	7,00
Pesce San Pietro	E	6,00
Pesce bianco di barchetta	E	7,00
Aragosta	E	18,00
Cicala greca	E	16,00
Astice del Mediterraneo	E	16,00
Astice di importazione	E	9,00
Scampi e gamberoni rossi	C E	9,00
Pesce di allevamento	E	s.q.*

* Secondo quotazione.

CONTORNI

Da abbinare ad un secondo piatto

Insalata mista di verdure	8,50
Verdure grigliate	8,50
Verdure cotte	8,50
Patate fritte	4,00
Patate al forno	4,00
Selezione di formaggi	da 8,00

FRUTTA E DESSERT

Selezione di frutta di stagione	5,00
Dolce dello chef	6,50
Sporcamuss	6,00
Sorbetto	4,00
Sorbetto corretto	5,00
Gelato	6,50

BEVANDE

Acqua minerale - 75cl.	2,50
Coca cola - 33 cl.	3,00
Fanta - 33 cl.	3,00
Birra - 33 cl.	3,50
Birra artigianale	6,00

CAFFETTERIA E LIQUORI

Caffè espresso	2,00
Cappuccino	3,50
The	3,50
Amaro	4,00
Amaro pregiato	da 5,00
Limoncello	4,00
Grappa	5,00
Grappa riserve speciali	da 5,00
Vin dolce	da 4,50
Vodka	5,00
Vodka pregiata	da 8,00
Rhum	5,00
Rhum invecchiati	da 10,00
Cognac	da 6,00
Cognac invecchiati	10,00
Whisky invecchiato	6,50
Distillati di pregio	da 10,00

INDICAZIONE ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.