



GIAMPAOLO

R I S T O R A N T E

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	20,00
Prosciutto crudo e mozzarella *	12,00
Prosciutto crudo e melone *	12,00
Prosciutto crudo di Parma	10,00
Misto di latticini Andriesi	9,00
Mozzarella o burrata di Andria	5,00
Capocollo della Valle d'Itria	9,00
Tartare di Fassona Piemontese	15,00

* Prosciutto crudo di Parma.

ANTIPASTI DI MARE CRUDI

Antipasto crudo di mare	30,00
Tartare di tonno C	18,00
Tartare di salmone Balik	20,00
Lingotto di salmone fresco marinato	14,00
Tartare di gambero rosso C	20,00
Carpaccio di pesce fresco E	7,00
Carpaccio di scampi C	9,00
Carpaccio di gamberi C	8,00
Allievi	5,00
Polpo di scoglio crudo	9,00
Ricci di mare U	1,50
Ricci Spagnoli U	3,50
Noci bianche di mare	4,00
Cozze pelose	3,50
Ostriche Francesi	s.q.

ANTIPASTI DI MARE COTTI

Impepata di cozze nere S	10,00
Sauté di vongole veraci	15,00
Sauté di cozze nere e vongole veraci	14,00
Cozze gratinate S	10,00
Tempura di gamberi	10,00
Insalata mediterranea	12,00
Scampi al ghiaccio E	9,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Fave e cicorie	10,00
Strascinati al grano arso con pomodorini, rucola e ricotta marzotica	10,00
Orecchiette alle cime di rapa S	10,00
Spaghetti alla poveraccia	10,00
Pizzoccheri al grano saraceno, fungo cardoncello, capocollo e ricotta affumicata *	13,00
Tagliolino al tartufo bianco S	50,00

* Capocollo della Valle d'Itria.

PRIMI PIATTI DI MARE

Tubettino alle cozze	10,00
Tagliolini alle vongole veraci	13,00
Spaghetti vongole e bottarga	16,00
Cavatelli ai frutti di mare	13,00
Spaghettone al pesto di rucola con granella di pistacchio, vongole e burrata *	14,00
Scialatielli con funghi cardoncelli, vongole e gamberi	14,00
Chitarrina pomodorino, tonno rosso e bottarga	16,00
Tagliolini con pesce spada, melanzane, pomodorino e pangrattato	13,00
Paccheri pomodorini, vongole e gambero rosso	16,00
Spaghettone cacio e pepe su crudo di gambero rosso	16,00
Tortelloni di aragosta con pomodorini, gamberi e zucchine	15,00
Linguina ai ricci di mare	18,00

* Burrata di Andria.

RISOTTI

Min. 2 porzioni

Risotto ai frutti di mare	13,00
Risotto spigola e limone	14,00
Risotto al nero di seppia	15,00
Risotto Giampaolo, filetto di orata, seppia, asparagi e crudo di gambero rosso	18,00
Risotto gambero, lime e crema di datterino giallo	14,00
Risotto tartufo bianco e scampi S	60,00
Risotto funghi cardoncelli e speck	12,00
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	12,00
Frittura mista con paranza		15,00
Polpo di scoglio alla brace	E	5,00
Zuppa di pesce	E	7,00
Pesce rombo	E	6,00
Pesce San Pietro	E	6,00
Pesce bianco di barchetta	E	7,00
Aragosta	E	16,00
Cicala greca	E	14,00
Astice del Mediterraneo	E	15,00
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	8,00
Verdure crude	5,00
Verdure grigliate	8,00
Verdure cotte	8,00
Patate fritte	3,50
Patate al forno	3,50
Selezione di formaggi	da 8,00

FRUTTA E DESSERT

Selezione di frutta di stagione	4,50
Dolce dello chef	6,00
Sporcamuss	5,00
Sorbetto	3,00
Sorbetto corretto	4,00
Gelato	6,00

BEVANDE

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

CAFFETTERIA E LIQUORI

Caffè espresso	1,50
Cappuccino	3,00
The	3,00
Amaro	3,50
Amaro pregiato	4,50
Limoncello	3,50
Grappa	4,00
Grappa riserve speciali	da 5,00
Vin dolce	da 3,50
Vodka	5,00
Vodka pregiata	da 8,00
Rhum	5,00
Rhum invecchiati	10,00
Cognac	5,00
Cognac invecchiati	10,00
Whisky invecchiato	6,00
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.