

# INSALATISSIME

## Da Giovanni

Insalata verde, radicchio, code di gambero, seppie, piovra, carote, olive nere, salsa rosa

15

## Fantasia di burrata

Burrata, insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, noci, olive verdi, frutta di stagione.

14

## Regina

Insalata verde, radicchio, petto di pollo ai ferri, finocchio, pomodorini, fagioli cannellini, carote, crostini di pane tostato, ravanelli, mandorle a lamelle.

12

## Nuvole pugliesi

Rucola, carote, bocconcini di mozzarella, mela, olive nere, speck, noci, pomodorini, origano.

11

## Variopinta

Bresaola, cappuccio, rucola, insalata verde, carote, noci.

10

Si prega cortesemente di non effettuare variazioni sugli ingredienti, grazie.

Tutte le insalate sono servite già leggermente condite con sale, limone e olio extravergine.

## ANTIPASTI

Pesci crudi con frutta

6 Gamberi rossi, 6 scampi, 3 ostriche

35

Baccalà mantecato, pere alle spezie,  
e sfoglia di pane tostato

12

Schie e polentina al cucchiaino

10

Capesante su crema di patate americane affumicate  
e bacon croccante

15

Burrata pugliese e finocchio croccante e olio al coriandolo

10

Tartelletta al ragù con finferli e spuma al latte

10

## PRIMI

Risotto con scampi e gamberi crudi,  
mantecato con la burrata pugliese (min. 2 porzioni)

16

Bavette di Gragnano alla marinara con mezzo astice

18

Vellutata di porri con code di gambero al cognac

12

Tagliatelle\* con porcini e capesante

14

Risotto pere, gorgonzola e noci (min. 2 porzioni)

13

Lasagne\* affogate e finferli freschi trifolati

12

## SECONDI

Branzino al forno

25

Catalana per 2

Granciporro, scampi, gamberoni, astice, code di gambero, piovra, seppie

60 a persona

Salmone confit e purea di mela e zenzero

16

Frittura\* di calamari, gamberi, canestrelli, totani e merluzzo

18

Scaloppe di petto di pollo su letto di indivia belga

12

Filetto di manzo ai finferli e burro tartufato

25

Tagliata di sorana al sale nero di Cipro

22

## CONTORNI

Finocchi gratinati

4

Patate al forno

4

Insalata mista

4

## BIRRE E BIBITE

### BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA CA' VERZINI



BIONDA - Golden Ale 50 cl. 8

### BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA



la BIONDA - German Ale 33 cl. 8

la ROSSA - Belgian Ale 33 cl. 8

la BIONDA - German Ale 50 cl. 11

la ROSSA - Belgian Ale 50 cl. 11

la DORATA - Belgian Strong Ale 50 cl. 11

### BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

32

la BIONDA - Oppale 75 cl. 16

la ROSSA - Admiral 75 cl. 16

la BIANCA - Curmi 75 cl. 16

### BIRRE IN BOTTIGLIA



Weizen Bier 50 cl. 8

Tourtel (analcolica) 33 cl. 3.5

### BIBITE IN LATTINA

Acqua Tonica

3.5

### BIBITE IN BOTTIGLIA

Fanta, Chinotto, Lemonsoda,  
Coca Cola, Coca Zero, Tè alla Pesca/Limone

3.5

## CAFFETTERIA

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Caffè                    | 1.5       |
| Decaffeinato             | 2         |
| Caffè d'orzo / Ginseng   | 2         |
| Tè / Camomilla           | 2         |
| Grappe                   | 4.5 / 5.5 |
| Liquori e amari          | 4         |
| Whisky                   | 4.5 / 6.5 |
| Acqua bottiglia 0,75 cl. | 3         |
| Acqua bottiglia 0,25 cl. | 1.5       |

Coperto 3

Il pane fresco in tavola è di nostra produzione

\* pasta fresca e prodotti fatti in casa  
∞ piatto premiato

\*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento

Il ristorante da Giovanni e tutto lo staff avverte quanto segue:  
tutto il personale è a conoscenza dei rischi legati alla presenza degli allergeni, tuttavia  
non possiamo escludere la presenza di crostacei  
e frutta a guscio nelle lavorazioni dei nostri piatti.  
Vi preghiamo comunque di avvisare in caso di intolleranze o allergie

