



MENU

food & drink



PANE E COPERTO: 2,5€



ANTIPASTI DI MARE

Crudo di mare* €50

2 ostriche, 2 fasolari, noci bianche, cozze pelose, tagliatelle di seppie, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 gamberi viola, 2 mazzancolle blu della Caledonia. 2 Persone

2 oysters, 2 fasolari, white walnuts, hairy mussels, cuttlefish tagliatella, 2 red prawns, 2 crayfish, 2 purple prawns, 2 Caledonian blue prawns. 2 People

Veli marinati €18

Tris di salmone, tonno e pesce spada. 1 Persona

Trio of salmon, tuna and swordfish. 1 Person

Golfo del Gourmet..... €25

Portate calde e fredde a base di pesce. 1 Persona

Hot and cold fish dishes. 1 Person

Tartare di gambero rosa €18

Tartare di gambero rosa con estratto di spritz e uova di lombo.

Pink shrimp tartare with spritz extract and loin roe.

Guazzetto di polipetti..... €15

Guazzetto di cozze con crostini di pane casereccio.

Octopus stew with homemade bread crouton, Ascoli olives, and cherry tomatoes.

Guazzetto di cozze..... €12

Calamari scottati, ripieni di patate, olive e tartufo su gazpacho di pomodoro e olio al rosmarino.

Mussel stew with homemade bread crouton.

Insalata di polpo €15

Insalata di polpo su letto di panzanella e cipollotto croccante.

Octopus salad on a bed of panzanella and crispy spring onion.

Mazzancolle al pane panco €12

Mazzancolle al pane panco con crema tzakiki e gocce di salsa di soia.

Panco bread prawns with tzakiki cream and drops of soy sauce.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



ANTIPASTI DI MARE

Scrigno di alici..... €13

Scrigno di alici croccanti con cuore di borragine e carote su fonduta di bufala.

Crispy anchovy casket with borage and carrot hearts on buffalo mozzarella fondue.

Caprese di mare €15

Caprese di mare con salmone marinato e bufala.

Seafood caprese with marinated salmon and buffalo mozzarella.

Gratinato mix (2 persone)..... €40

Pesce spada, tonno, seppiolina o calamaro, gambero, cozze e ostrica.

Swordfish, tuna, cuttlefish or squid, shrimp, mussels and oysters.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



ANTIPASTI DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi locali (per 2 persone)..... €30

Assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 2 Persone

Assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 2 People

Salumi e Formaggi Special Gourmet per due pax €45

Assortimento di salumi e formaggi con confetture serviti in un'unica portata per una pax €25

Assortment of cold cuts and cheeses with jams served in a single course. served in a single course.

Mini selezione di salumi e formaggi locali (per 1 persona)..... €15

Mini assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 1 Persona

Mini assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 1 Person

Tartare di scottona €15

Tartare di scottona con zabaione e guanciale croccante.

Heifer tartare with zabaglione and crispy bacon.

Caciocavallo ai ferri..... €10

Caciocavallo ai ferri con veli di lardo di Colonnata, petali di mandorle e miele.

Grilled caciocavallo with layers of Colonnata lard, almond petals and honey.

Bis di burratina del casaro €12

Burratina del casaro con colata ai frutti di bosco, crema di zucchine e scorzone estivo.

Burratina with berry sauce, courgette cream and summer scorzone.

Tris di carpacci..... €12

Piatto composto da tre carni al carpaccio (il tipo di carne può variare in base alla disponibilità)

Selection of three carpaccio-style meats (meat types may vary according to availability)

Prosciutto all'italiana €10

Prosciutto crudo con melone o bufalina a scelta.

Raw ham with melon or buffalo mozzarella of your choice.

Degustazione di ortaggi e verdure locali di stagione €8

Antipasto composto da ortaggi e verdure locali di stagione, in base alla stagionalità dei prodotti.

Seasonal local vegetable antipasto (selection depends on product availability).

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



PRIMI DI MARE

Chitarrine con tris di crostacei..... €30

Chitarrine di pasta fresca con astice, scampi, mazzancolle tigrate e datterini.

Fresh pasta chitarrine with lobster, scampi, tiger prawns, and datterini tomatoes.

Riso Carnaroli con seppioline(minimo 2 porzioni) €18

"Riso Carnaroli" con seppioline cotte e crudité marinato al lime e mantecato al mascarpone e granella di nocciole.

"Carnaroli rice" with cooked cuttlefish and crudités marinated in lime and topped with mascarpone and hazelnuts. [minimum 2 portions]

Spghettone ricci e vongole €25

Spghettone con ricci di mare e vongole.

Spghettoni pasta with sea urchin and clams.

Mezzemaniche con gambero rosa..... €15

Mezzemaniche con gambero rosa e pesto di agrumi, su crema di zuccina e pane imbrunito.

Mezzemaniche with pink shrimp and citrus pesto, on a courgette cream and browned bread.

Sedanino del pastaio..... €15

Sedanino con bocconcini di pesce spada, crema di melanzane e datterino semi-dry.

Sedanino with swordfish morsels, aubergine cream and semi-dry cherry tomatoes.

Chitarrine con scampi e tartufo €22

Fresh pasta chitarrine with scampi and truffle.

Orecchiette con cime di rapa e crudité di gambero rosso €20

Orecchiette con cime di rapa, crudité di gambero rosso e stracciatella.

Orecchiette with turnip tops, red prawn crudité and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Chitarrine con molluschi e crostacei..... €18

Fresh pasta chitarrine with molluscs and crustaceans.

Raviolo Cacio e Pepe..... €18

Raviolo cacio e pepe al sapore di mare.

Raviolo with cacio e pepe and a hint of seafood flavor

Mezzemaniche con tonno fresco €18

Mezzemaniche con tonno fresco, olive taggiasche, pomodorini, gocce di stracciatella e polvere di speck.

Mezzemaniche with fresh tuna, Taggiasca olives, cherry tomatoes, stracciatella drops, and speck powder.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



PRIMI DI TERRA

Tagliatelle al tartufo nero estivo €18

Tagliatelle with black summer truffle

Mezzemaniche con polpettine di scottona..... €12

Mezzemaniche con polpettine di scottona, datterino giallo e crema di peperone.

Mezzemaniche with heifer meatballs, yellow cherry tomatoes, and pepper cream.

Ravioli ripieni di cacio e pepe e guanciale croccante €15

Ravioli ripieni di cacio e pepe, con guanciale croccante e datterino giallo.

Ravioli stuffed with cacio e pepe, with crunchy bacon and yellow datterino tomatoes.

Spaghettoni Garganico..... €13

Spaghettoni con datterino giallo, salsiccia di maialino nero, funghi cardoncelli ed emulsione di borragine.

Spaghettoni with yellow datterino tomatoes, black pork sausage, cardoncelli mushrooms and borage emulsion.

Gnocchetti di patate alla parmigiana..... €15

Gnocchetti di patate con crema di melanzane, pomodoro fresco e stracciatella.

Potato gnocchi with aubergine cream, fresh tomato and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Orecchiette con rape e pane imbrunito €10

Orecchiette con rape e pane imbrunito. Le rape sono saltate con olio, aglio e acciughe.

Orecchiette with turnips and browned bread. The turnips are sautéed with oil, garlic and anchovies.

Panciotto di terra ripieno €12

Panciotto di pasta all'uovo ripieno di stracotto di maialino e carota affumicata, mantecato con burro al rosmarino.

Egg pasta belly stuffed with pork stew and smoked carrot, creamed with rosemary butter.

Chitarrine con salsiccia..... €15

Chitarrine con mollica, salsiccia, pesto di pistacchio e gocce di stracciatella.

Chitarrine with breadcrumbs, sausage, pistachio pesto, and stracciatella drops.

Sedanino con pesto di pomodoro secco..... €15

Sedanino di pasta fresca con pesto di pomodoro secco, porcini e noci.

Fresh pasta sedanino with sun-dried tomato pesto, porcini mushrooms, and walnuts.

Maccheroncino di terra €13

Maccheroncino con pomodoro, salsiccia, funghi cardarelli e melanzane cubettate.

Maccheroncini pasta with tomato, sausage, cardarelli mushrooms, and cubed eggplant.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



SECONDI DI MARE

Grigliata mista di pesce*(+ 5 € con fritturina) €30

Trancio di spigola o orata scottato, seppiolina, tentacolo di polpo, gamberone e pesce spada.

Slice of sea bass or sea bream, cuttlefish, octopus tentacle, prawns and swordfish.

Frittura di seppie, calamari e gamberi €25

Mixed fried cuttlefish, squid and prawns.

Darna di cernia €20

Darnia di cernia con pane croccante e datterino giallo su crema di zuccina.

Grouper fillet with crispy bread and yellow cherry tomatoes on a cream of courgette.

Tataki di tonno pinna gialla..... €20

Tataki di tonno pinna gialla con semi di papavero e patate allo zafferano.

Yellowfin tuna tataki with poppy seeds and saffron potatoes.

Baccalà con pesto di rucola..... €15

Baccalà in olio cottura con pesto di rucola e cipolla al forno.

Baked cod in oil with arugula pesto and onion.

Mazzancolla reale agli agrumi..... €18

Mazzancolla reale nappata agli agrumi e riduzione di chardonnay.

Royal prawns coated in citrus fruits and a Chardonnay reduction.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



SECONDI DI TERRA

Tagliata di Black Angus €20

Tagliata di manzo Black Angus con rucola, grana e salsa tartara.

Sliced Black Angus beef with arugula, parmesan and tartar sauce.

Entrecôte argentina ai sali €23

Argentinian entrecôte with salts.

Filetto con porcini e tartufo €25

Filetto di manzo con porcini, tartufo o pepe verde, su crema di patate al tartufo.

Beef fillet with porcini mushrooms, truffle, or green pepper, on a truffle potato cream.

Filetto di maialino €16

Filetto di maialino bardato con lardo pancettato.

Pork fillet bacon-wrapped lard.

Filetto ai ferri €20

Filetto ai ferri con crema di melanzane e pepe rosa.

Grilled fillet with aubergine cream and pink pepper.

Filetto al pepe verde €23

Filetto ai ferri al pepe verde e crema di patate al tartufo.

Grilled fillet with green pepper and truffle potato cream.

Fiorentina / Tomahawk **all'etto** | €6

Fiorentina / Tomahawk steak. | €6 per hectogram

Mix di carni locali alla scottadito - KM o €20

Capocollo, salsiccia, agnello e "muscisca" (straccetti di vitello con peperoncino e finocchietto).

Capocollo, sausage, lamb and "muscisca". (veal strips with chilli pepper and fennel).

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



CONTORNI

Insalata mista €4

Mixed salad.

Patatine fritte €4

French fries.

Patate al forno con rosmarino €5

Baked potatoes with rosemary.

Verdure grigliate €5

Grilled vegetables.

FRUTTA

Composé di frutta €5

Mixed fruit.

Barchetta d'Ananas €5

Pineapple boat.

DESSERT

Semifreddi €6

Gelati artigianali €6

Dolce della casa €6

Sweet of home.

* in mancanza di un prodotto fresco ne garantiamo la sostituzione con uno congelato

* in the absence of a fresh product, it will be replaced with a frozen one



ALLERGENI

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

ALLERGENS

Dear guest, if you have allergies or intolerances towards some food products, please ask for information on our dishes and drinks. We are prepared to advise you in the best of ways.

INFORMAZIONE IMPORTANTE

Si informano i gentili clienti che, in mancanza di prodotti freschi, utilizzeremo prodotti congelati per garantire la qualità dei nostri piatti.

IMPORTANT INFORMATION

Dear customers, please note that in the absence of fresh products, we may use frozen ingredients to ensure the quality of our dishes.



**GLUTEN
FREE**



**GMO
FREE**



**SUGAR
FREE**



**LACTOSE
FREE**



Strada Vicinale della Difesa. 71,13 San Giovanni Rotondo
0882 451315 - 340 4039742 - 339 1763845
info@lochaletgargano.com