

GOODO

R I S T O R A N T E



info@goodoristorante.it
www.goodoristorante.it



GOODO

R I S T O R A N T E

menu

INIZIO A GOODERE

 	Purea di fave, tapenade di olive leccine, sivoni e polpo fritto (4,6,9)	12
	Uovo panato e fritto con crema di piselli, spuma di mandorla e cresta di gallo (1,3,8)	15
 	Carpaccio di gamberi rossi con alga uva e passion fruit (2)	18
	Tartare di vacca podolica selezione “Varvara” con salsa olandese e tartufo bianchetto (3,7,10)	17
	Cialleda con pomodoro datterino e burrata (1,6,7,9)	10
 	Petto d’anatra con radicchio, lampone e mandorle tostate (8)	18
	Polpette di carne (1,3,7,8)	6
 	Tataki di tonno rosso alla catalana con granella di pistacchio (4,6,8,9)	18
	Ostrica gratinata, burro alla bisque di cannocchia e fiocchi di sale (1,2,4,6,7,14)	3,5

PRIMI

	SO FRESH, SO CLEAN, SO RICE :)	16
	Riso “Tenute San Massimo” con cacioricotta, pesto di rucola e pomodoro (6,7,9)	
	NON CREDERE ALL’ASINO CHE VOLA	17
	Laganari al ragù d’asino con fonduta di cacio cavallo podolico (1,6,7,9)	
	MARE E MOH!	16
	Linguina “La Campofilone” al nero con tagliatella di seppia, crema di broccoli, pomodorini confit e crumble aglio olio e peperoncino (1,4)	
	PENSI DI STARE SU RAI UNO?	18
	Tubetti rigati con cozze, origano fresco, finferli e spuma al pecorino e pepe (1,6,7,9,14)	

SECONDI

	GIMME ! GIMME ! ABBA KIO	21
	Scamone di Agnello alla brace, cipolla barese ripiena e bietolina croccante (1,7,9)	
 	SECONDO MAMMA LA DOMENICA	18
	Coscia di coniglio cotto in pignata con patate e funghi cardoncelli (9)	
	LA FIGLIA DEL RE DI PUGLIA PIGLIA LA TRIGLIA	22
	Triglia alla beccafico con spinaci, sedano e gel allo yuzu (1,4,8,9)	
	PERCHÉ PROPRIO LEI	14
	Melanzana farcita al ragù di soia con capperi e olive, pomodoro infornato, cacioricotta e basilico (6,7,9)	

GOODO FINO ALLA FINE

	SELEZIONE DI FORMAGGI	16
	Tre tipologie di formaggio abbinati a miele monofiore (7)	
	PARLA DA SOLO	8
	Tiramisú: il vero, il tradizionale, il più buono (3)	
 	FRENCH KISS	7
	Cremoso al limone, crumble di noci e melissa (8)	
	SOLERO EXOTIC CAKE	8
	Cheesecake con frutta esotica e crumble alla mandorla (1,7,8)	
	SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI FATTI DA GOODO (1,3,7,8)	6
	COPERTO	3
	Comprende servizio, benvenuto e pane	

ALLERGENI ALIMENTARI

(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati - (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei - (3) UOVA e prodotti a base di uova - (4) PESCE e prodotti a base di pesce - (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi - (6) SOIA e prodotti a base di soia - (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti - (9) SEDANO e prodotti a base di sedano - (10) SENAPE e prodotti a base di senape - (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo - (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale - (13) LUPINI e prodotti a base di lupini - (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto dal piano di autocontrollo HACCP ai sensi del reg. CE852/2004



BIRRE

PERONCINO 0.25 CL 3,5

ACQUA POTABILE TRATTATA 0.75

Filtro approvato dal Ministero della Salute conf. D.M. N° 443 del 21/12/1990

LISCIA 2

FRIZZANTE 2

ANALCOLICI 0.33

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

CAFFÈ 1

DECAFFEINATO 2

START TO ENJOY

- 

Fried octopus with broad beans purée and Leccine olives tapenade (4,6,9)

12
- 

Deep fried poached egg with pea cream, almond foam and roaster crest (1,3,8)

15
- 

Red shrimp carpaccio, seaweed and passion fruit (2)

18



Podolica cow tartare of “Varvara selection” with olandese sauce and summer truffle (3,7,10)

17

Cialleda salad “traditional dish of dried bread, basil, cucumber, peppers and onion, date tomato granita and burratina cheese (1,6,7,9)

10



Pan fried duck breast, raddish, raspberry and toasted almond (8)

18

Local fried meatballs (1,3,7,8)

6



Catalan-style red tuna tataki with pistachio grains (4,6,8,9)

18

Oysters au gratin with mantis shrimp butter and salt flakes (1,2,4,6,7,14)

3,5

FIRST COURSES



SO FRESH, SO CLEAN, SO RICE :)

16

“Tenute San Massimo” risotto with tomato, cacioricotta cheese and rochet pesto (6,7,9)

NON CREDERE ALL’ASINO CHE VOLA

17

Laganari pasta with donkey ragout and “caciocavallo podolico” cheese fondue (1,6,7,9)



MARE E MOH!

16

“La Campofilone” linguine pasta with squid ink, cuttlefish noodles, broccoli cream, confit tomatoes and garlic, oil and pepper crumble (1,4)

PENSI DI STARE SU RAI UNO?

18

Tubetti pasta , mussels, girolles mushrooms, fresh origano and cacio e pepe foam (1,6,7,9,14)

SECOND COURSES

GIMME ! GIMME ! ABBA KIO

21

Grilled Lamb rumpsteak, filled “barese” onion and crunchy chard (1,7,9)



SECONDO MAMMA LA DOMENICA

18

Rabbit leg cooked in “pignata” (the topical apulian clay container used for baking over the fire) with potatoes and Cardoncello mashroom (9)



LA FIGLIA DEL RE DI PUGLIA PIGLIA LA TRIGLIA

22

Red mullet in “beccafico style”(breadcrumbs, pine nuts, capers, raisins, orange, anchovy) with spinach, celery and yuzu gel (1,4,8,9)

	PERCHÉ PROPRIO LEI	14
	Fried eggplant filled with soya ragú, capers, olives, baked tomatoes, cacioricotta cheese and basil (6,7,9)	
	GOODO FINO ALLA FINE - DESSERT	
	SELECTION OF CHEESE	16
	Three type of cheese with monoflower of honey (7)	
	PARLA DA SOLO	8
	Tiramisú: the real, the traditional, the most delicious (3)	
 	FRENCH KISS	7
	Creamy lemon, walnut crumble and lemon balm (8)	
	SOLERO EXOTIC CAKE	8
	Exotic fruit cheesecake and almond crumble (1,7,8)	
	SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAMS MADE BY GOODO (1,3,7,8)	6
	COVER CHARGE	3
	Includes service, welcome and bread	

FOOD ALLERGENS

(1) CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derivatives - (2) SHELLFISH and products which contain shellfish - (3) EGG and products which contain egg - (4) FISH and products which contain fish - (5) PEANUTS and products which contain peanuts - (6) SOYA and products which contain soya - (7) MILK and products which contain milk (including lactose) - (8) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and their derivatives - (9) CELERY and products which conatin celery - (10) MUSTARD and products which conatin mustard - (11) SESAME SEEDS and products which contain sesame seeds - (12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total sulfur dioxide - (13) LUPIN and products which contain lupin - (14) MOLLUSCS and products which contain molluscs

Some fresh products are subjected to rapid temperature suppression to ensure quality and safety as described in the HACCP self-control plan pursuant to Reg. CE852/2004



BEER

PERONCINO 0.25 CL 3,5

FILTERED DRINKING WATER 0.75

Filter approved by the Ministry of Health conf. D.M. N° 443 of 21/12/1990

STILL 2

SPARKLING 2

NON - ALCOHOLIC 0.33

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

COFFEE 1

DECAF 2

BOLLICINE

L'ARCHETIPO 25
SUSUMANTE ROSATO – PUGLIA
Susumaniello

L'ARCHETIPO 25
MARASCO – PUGLIA
Marasco

CASA CATERINA 55
BRUT NATURE “CUVÉE 36” – LOMBARDIA
Chardonnay

CASA CATERINA 65
EXTRA BRUT “CUVÉE ROSÉ 60” – LOMBARDIA
Pinot Nero

CAMOSSI 40
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO – LOMBARDIA
Chardonnay, Pinot Nero

FERRARI 70
MAXIMUM BLANC DE BLANC 1,5CL – TRENTO
Chardonnay

POJER E SANDRI 41
BRUT ROSÉ – TRENTO
Pinot noir, Chardonnay

LA PETIT GAULE DU MATIN 39
FRANCIA
Chardonnay, Chenin, Sauvignon

DOMAINE BRETON 45
VOUVRAY BLANC ‘LA DILETTANTE’ – FRANCIA
Chenin Blanc

COLLET 57
CHAMPAGNE BRUT – FRANCIA
Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir

GAMET 90
RIVE DROITE – FRANCIA
Meunier, Pinot Noir

GAMET CARACTÈRES – FRANCIA Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	110
PAUL DE’ THUNE CHAMPAGNE CUVÉE L’ANCIENNE GRAN CRU – FRANCIA Pinot noir, Chardonnay	230
BIANCHI	
FATALONE IGT GRECO SPINOMARINO – PUGLIA Greco	27
I PASTINI VIGNA RAMPONE – PUGLIA Fiano minutolo	20
GIOVANNI AIELLO CHAKRA ESSENZA – PUGLIA Verdeca	37
MASSERIA TORRICELLA BREZZA – PUGLIA Verdeca	20
I PARIETI SCAZZARIDDE – PUGLIA Minutolo, Verdeca	30
CASA PRIMIS BOMBINO BIANCO – PUGLIA Bombino bianco	20
TENUTE LUSPADA GRIGIO OMBRA – PUGLIA Vermentino	22
BUKKURAM SOLE E VENTO – SICILIA Zibibbo e Grillo	27
GULFI CARJCANTI – SICILIA Carricante	32
MASSERIA FRATTASI CODA DI VOLPE – CAMPANIA Coda di Volpe	35
MASSERIA FRATTASI TABURNO – CAMPANIA Falanghina	27

GAJA	75
VISTAMARE CA’ MARCANDA – TOSCANA	
Vermentino, Viognier	
GAJA	130
ALTENI DI BRASSICA – PIEMONTE	
Souvignon	
GAJA	300
GAJA E REY – PIEMONTE	
Chardonnay	
YARDEN	33
GEWURZTRAMINER – ISRAELE	
Gewurztraminer	
GAMLA	35
GALILEE – ISRAELE	
Sauvignon Blanc	
E. GUIGAL	27
CÔTES DU RHÔNE BLANC – FRANCIA	
Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc	
LEON BEYER	37
GEWURZTRAMINER – FRANCIA (ALSACE)	
Gewurztraminer	
LEON BEYER	37
RIESLING – FRANCIA (ALSACE)	
Riesling	
DOMAINE ACHILLE’E	51
HAHNENBERG – FRANCIA	
Reisling	
CHARLY NICOLLE	60
CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU – FRANCIA	
Chardonnay	
CHRIS & ANDREA MULLINEUX	36
KLOOFT STREET – SUD AFRICA	
Chenin Blanc	
ORANGE	
BRESSAN	50
CARAT – FRIULI VENEZIA GIULIA	
Tocai friulano, Malvasia, Ribolla gialla	
FRA I MONTI	27
SEMPRE IN DUE – LAZIO	
Maturano	

ROSATI

ANTICA ENOTRIA 20
CONTESSA STAFFA – PUGLIA
Nero di troia

A MANO 23
IMPRINT SUSUMANIELLO ROSATO NATURALE – PUGLIA 23
Sussumaniello

I PARIETI 45
CORVELLO – PUGLIA
Primitivo

CANTINE CARPENTIERE 25
PRIMA LUCE – PUGLIA
Bombino nero

BARRACO 33
ROSAMMARE – SICILIA
Nero d’Avola

DOMAINE DE LA RENIÈRE 40
LOUISA – FRANCIA
Cabernet Franc

ROSSI

GIOVANNI AIELLO 31
CHAKRA ROSSO – PUGLIA
Primitivo

CARDONE 20
IL FRAGNO – PUGLIA
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec

MASSERIA MITA 20
EUFORIA – PUGLIA
Negroamaro

L’ARCHETIPO 25
AGLIANICO – PUGLIA
Aglianico

L’ARCHETIPO 25
PRIMITIVO – PUGLIA
Primitivo

TENUTE CHIAROMONTE 50
MURO SANT’ANGELO BARBATTO – PUGLIA
Primitivo

CANTINA ENOTRIA 31
IL SALE DELLA TERRA – PUGLIA

Nero di troia	
GIOVANNI LUDOVICO VECCHIE VIGNE – PUGLIA Primitivo	50
FATALONE PRIMITIVO – PUGLIA Primitivo	30
ELIA NININO – PUGLIA Susumaniello	30
A MANO IMPRINT SUSUMANIELLO – PUGLIA Sussumaniello	30
MASSERIA TORRICELLA NISPOLI – PUGLIA Cabernet Sauvignon	20
I PARIETI TATARANNE – PUGLIA Primitivo	40
TENUTE LUSPADA LAENIUS – PUGLIA Malvasia nera	25
TENUTE LUSPADA MASADA – PUGLIA Negroamaro	35
MASSERIA FRATTASI IOVI TONANT – CAMPANIA Aglianico	60
RAINA CAMPO DI RAINA – UMBRIA Sagrantino	50
FRA I MONTI UNO AL GIORNO – LAZIO Syrah	32
AZ. AGRICOLA PRINCIPIANO COSTE – PIEMONTE Nebbiolo	35
AZ. AGRICOLA PRINCIPIANO BAROLO SERRALUNGA – PIEMONTE	60

Nebbiolo	
GAJA BAROLO DAGROMIS – PIEMONTE Nebbiolo	120
GAJA CONTESA BAROLO – PIEMONTE Nebbiolo	260
BRESSAN PIGNOL – FRIULI VENZIA GIULIA Pignolo	120
BRESSAN SCHIOPPETTINO – FRIULI VENZIA GIULIA Schioppettino	60
POJER & SANDRI PINOT NERO – TRENTINO Pinot nero	35
THIERRY GERMAIN LA MARGINALE – FRANCIA Cabernet Franc	70
THIERRY GERMAIN SAUMUR CHAMPIGNY – FRANCIA Cabernet Franc	40
MAISON LOUIS JADOT BOURGOGNE PINOT NOIR – FRANCIA Pinot noir	55
MAISON LOUIS JADOT VOSNE-ROMANÉE – FRANCIA Pinot noir	170
VINYER DE LA RUCA ELLITTICO – FRANCIA Grenache, Carignan	70
DOMAINE DE RAIN GEVREY-CHAMBERTIN – FRANCIA Pinot noir	120
E. GUIGAL CÔTES DU RHÔNE – FRANCIA Syrah, Grenache, Mourvedre	28
LES VIGNERONS D’ESTÉZARGUES CÔTES DU RHÔNE LES OLIVIERS – FRANCIA	25

Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah

GAMLA
GALILEE – ISRAELE
Cabernet Sauvignon