

GAMBEROSSO

RISTORANTE

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al regolamento CE 853/2004.

** In alcuni periodi dell'anno, tale prodotto in mancanza di fresco potrebbe essere congelato o surgelato.

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto € 2,00

DESSERT

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Cannolo siciliano 1 pz | € 1,00 |
| Tiramisù | € 4,00 |
| Semifreddo ricotta, pera e pistacchio | € 4,00 |
| Cheese cake | € 4,00 |
| Soufle cioccolato | € 4,00 |

FRUTTA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Frutta fresca di stagione a porzione | € 2,50 |
| Sorbetto al limone | € 2,00 |

LIQUORI

| | |
|-------------------------|--------|
| Limoncello | € 2,00 |
| Amaro | € 2,00 |
| Grappa bianca/Barricata | € 2,00 |
| Whisky | € 3,00 |



Gambero rosso triggiano

MENÙ



ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Antipasto di mare cotto Gamberosso (6 portate) a persona | € 10,00 |
| Insalata di mare** a porzione | € 8,00 |
| Pepata di cozze a porzione | € 4,00 |
| Cocktail di gamberi** a porzione | € 6,00 |
| Sgombro marinato a porzione | € 5,00 |
| Gamberetti** alla catalana a porzione | € 8,00 |
| Gamberi** in tempura 8 pz. | € 6,00 |
| "Sarcinelle" crochette artigianali di gamberi** e grana al pz. | € 0,70 |

CARPACCI

| | |
|---------------------------|--------|
| Salmon* a porzione | € 8,00 |
| Tonno* a porzione | € 8,00 |
| Pesce spada* a porzione | € 8,00 |
| Spigola* a porzione | € 9,00 |
| Gamberi rossi* a porzione | € 9,00 |

CRUDO MARE

| | |
|---|---------|
| Ostriche al pz. | € 2,00 |
| Tagliatelle fresche a porzione | € 5,00 |
| Gamberi viola di Gallipoli 8 pz. | € 5,00 |
| Scampi crudi o al ghiaccio 6 pz. | € 8,00 |
| Piatto crudo mare misto a porzione | € 10,00 |
| Entrée di crudo mare (tagliatelle, gamberi rossi, cozze e scampo) | € 5,00 |



PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Tagliatellina fresca con frutti di mare** | € 8,00 |
| Cavatelli, gamberi**, zucchine, crema di noci | € 8,00 |
| Paccheri con tonno rosso** e melanzane | € 8,00 |
| Gnocchetti, cernia bianca e pomodorini | € 8,00 |
| Orecchiette di grano arso con vongole e pomodorini secchi | € 9,00 |
| Risotto al pescatore | € 9,00 |
| Tagliatelle allo scorfano | € 15,00 |
| Linguine all'astice + ½ astice | € 15,00 |
| Calamarata, gamberi** e tartufo bianco | € 9,00 |
| Spaghetti alle cozze | € 8,00 |
| Fettuccina all'aragosta + ½ aragosta | € 20,00 |
| Tagliatelle ai ricci di mare | € 15,00 |
| Pasta bimbo al pomodoro | € 5,00 |



SECONDI PIATTI

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Frittura di pesce** mista | € 8,00 |
| Frittura solo calamari | € 10,00 |
| Polpo** alla brace | € 10,00 |
| Frittura polpo** e calamari** | € 12,00 |
| Trancio di pesce spada arrosto | € 10,00 |
| Tagliata di tonno rosso** | € 10,00 |
| Triglie al cartoccio | all'etto € 5,00 |
| Spigola/Orata arrosto | € 8,00 |
| Grigliata mista di pesce | € 12,00 |
| Gamberoni** alla brace (4 pz) | € 8,00 |
| Salmon* arrosto | € 10,00 |
| Seppie** arrosto | € 8,00 |
| Pesce locale fresco di mare | all'etto € 4,00 |
| Scamponi alla brace al pz | € 12,00 |
| Aragosta | all'etto € 8,00 |
| Astice alla brace 600gr | € 30,00 |



MENÙ FISSO

| | |
|---|--|
| Entrée di crudo mare (tagliatelle crude, gamberetti rossi, scampo, cozze) | |
| Antipasto mare cotto 6 portate | |
| 1 Primo di mare dello chef | |
| 1 Secondo di pesce (secondo il fresco pescato) | |
| Sorbetto di limone | |
| Dolce della casa | |
| Digestivo | |
| 1 Bevanda inclusa (a scelta tra bibita 33 cl, calice vino, acqua o birra 33 cl) | |

€ 25
a persona

N.B Con supplemento di € 5,00 a persona bevande illimitate.



BEVANDE

| | |
|----------------------------|---------|
| Acqua 1 litro | € 2,00 |
| Birra Peroni 33 cl | € 2,00 |
| Birra Paulaner lager 33 cl | € 2,50 |
| Cocacola/Fanta | € 2,00 |
| Calice vino alla spina | € 2,00 |
| Vino alla spina a litro | € 10,00 |

CANTINA DEI VINI

| | |
|--|---------|
| Mare mosso Torrovento frizzante | € 12,00 |
| La Guardiense Bianco falanghina dop 12% vol | € 12,00 |
| Cantele Teresa Manara Chardonnay 13,5% vol | € 20,00 |
| Tenuta San Marco Rosato I.G.P. 12% vol | € 12,00 |
| Bianco Chardonnay I.G.P. 12% vol | € 12,00 |
| Rosso Negroamaro | € 12,00 |
| Lavis Bianco Gewürztraminer doc 13,5% vol | € 20,00 |
| Bedin Prosecco Rosé 9,5% vol | € 12,00 |
| Prosecco Cuvée Bianco Extradry 11% vol | € 12,00 |
| Ca' Ernesto Prosecco Extradry Millesimato Bianco 11,5% vol | € 15,00 |
| Janare Bianco Greco Sannio dop 13,5% vol | € 15,00 |
| Bianco Fiano Sannio dop 13,5% vol | € 15,00 |
| Champagne Veuve Clicquot | € 70,00 |

Per altre referenze di vini rivolgersi al personale di sala.

