

# Antipasti di Gino a Terra

## TAGLIERE DI GINO - ANCHE PER DUE PERSONE - € 20

MOZZARELLA DI BUFALA BARLOTTI PAESTUM, MOUSSE DI RICOTTA DI MONTELLA  
CON MIELE E NOCCIOLE, ZUPPETTA DI STAGIONE,  
TORTINO DI PATATE DI STAGIONE CON FONDUTA AL CACIOCAVALLO,  
CULACCIA E CAPOCOLLO DI CIARCIA

## SELEZIONE DI FORMAGGI € 15

CAPROTTO DEL CILENTO - latte di capra - CAMPANIA, CACIOCAVALLO IN GROTTA  
VERTUS - latte vaccino - CAMPANIA, BLEU DE MONCENIS - latte vaccino - FRANCIA ,  
CON MIELE DI ACACIA E CONFETTURA

## " CAMPANIA PIEMONTE SOLO ANDATA " € 12

SALSICCETTA IRPINA - SENZA CONSERVANTI - , TOMINO PIEMONTESE AI FERRI

## TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 130g € 16

CON TUORLO D'UOVO BIO A PARTE - allevamento Montemarano - E SALSE A  
PARTE - quando disponibile -

## CARPACCIO DI MANZO - SELEZIONE GARRONESE - € 18

CON MISTICANZA E SCAGLIE DI CAPROTTO DEL CILENTO

## PROSCIUTTO TAGLIATO AL COLTELLO € 15

## Specialità di Gino

### PARMIGIANA DI MELANZANE TRADIZIONALE € 8

### TRIPPA AL POMODORO € 13

CON PEPERONCINO E PECORINO ROMANO DOP

DOVE TU SEI , QUELLA è CASA..... Emily Dickinson

# Antipasti della Giraffa a Mare

CARPACCIO DI PESCE SPADA- CON INSALATINA DI STAGIONE  
SALSA DI SOIA E SALSA YOGURT A PARTE € 16

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 120g.- GRAN RISERVA SPECIALE  
CON BURRO FRANCESE POMODORI SECCHI E CROSTINI € 25

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO - 50 gr- CON ZESTE  
DI ARANCIA E SALE MALDON € 20

E' UNA STORIA D'AMORE LA CUCINA.

BISOGNA INNAMORARSI DEI PRODOTTI E POI DELLE PERSONE CHE CUCINANO .....

ALAIN DUCASSE

# P r i m i

RAVIOLI DI RICOTTA DI MONTELLA CON ZAFFERANO E PORCINI € 18

CANDELE SPEZZATE ALLA GENOVESE RAMATA DI MONTORO E LA SUA CARNE  
CON RICOTTA SALATA DI MONTELLA € 16

RIGATONI ALLO SCARPARELLO CON POMODORO DEL PIENNILO E SAN MARZANO  
DOP  
€ 16

' PER SEMPRE" E' COMPOSTO DA TANTI "ORA" . EMILY DICKINSON  
COPERTO € 3

# Secondi

" MUSSILLO " DI BACCALA IN UMIDO € 22

CON AGRUMI E ROSMARINO

POLPO VERACE ALLA PIASTRA € 20

CON CREMA DI BROCCOLO CIMA DI RAPA E CECI CROCCANTI

HAMBURGER #FATTODANOI - 180 gr - SELEZIONE VERGARA SPAGNA € 15

CON PANE NERO #FATTODANOI CACIOCAVALLO DI MONTELLA E ZUCCA ALLA SCAPECE

CUBEROLL DI ANGUS AI FERRI - SOLO AL SANGUE- € 22

CON SALE DI TRAPANI

TAGLIATA DI ASADO DI ANGUS AI FERRI € 20

CON SALE ROSA E OLIO AL ROSMARINO

FILETTO DI MAIALE PANCETTATO € 16

CON MELA ANNURCA SENAPE DI DIGIONE IN GRANI E BACCHE DI GINEPRO

FILETTO DI VITELLINO -SELEZIONE GARRONESE - € 25

CON BURRO OLIO AL TARTUFO BIANCO E SALVIA

# Contorni

INSALATA DI PEPERONI GIRGLIATI € 6

CON OLIVE NERE CAPPERI DI PANTELLERIA E NOCCIOLE IRPINE

PRIMIZIE DI BROCCOLI € 5

CON AGLIO E PEPRONCINO

PATATE AL FORNO € 5

CON ERBETTE FRESCHE E PEPE ROSA

# Dolcemente fatti da noi...

TORTINO AL CIOCCOLATO - cottura dodici minuti € 6

SCOMPOSTA DI MILLEFOGLIE CREMA E AMARENA € 6

TIRAMISU' TRADIZIONALE € 6

QUARESIMALI - tozzetti alla nocciola - € 6

PANNA COTTA € 6

SORBETTO AL LIMONE € 6

SORBETTO A MELA VERDE € 6

DOLCE SPECIAL DEL GIORNO - QUANDO DISPONIBILE- € 6

COPERTO BENVENUTO SERVIZIO E SIMPATIA € 3

OGNI PORTATA CHE SERVIAMO VIENE DALLA NOSTRA ESPERIENZA  
VENTENNALE MA SOPRATTUTTO DAL NOSTRO AMORE E RISPETTO  
PER QUESTO LAVORO... ADA

LA CREATIVITA' È INTELLIGENZA CHE SI DIVERTE . ALBERT EINSTEIN