

Antipasti di Gino a Terra

TAGLIERE DI GINO - ANCHE PER DUE PERSONE - € 20

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

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15

CALCAGNO - latte di pecora - CAMPANIA, CACIOCAVALLO IN GROTTA VERTUS -
latte vaccino - CAMPANIA, BLEU DE MONCENIS - latte vaccino - FRANCIA , CON
MIELE DI ACACIA E CONFETTURA

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 170g € 20

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

" CAMPANIA PIEMONTE SOLO ANDATA " € 12

SALSICCETTA IRPINA - SENZA CONSERVANTI- , TOMINO AI FERRI CON "SCORZONE"
TARTUFO NERO ESTIVO

CARPACCIO DI BUFALO € 18

CON SONGINO SESAMO E CUMINO CON GLASSA DI LIMONE #FATTADANOI

Specialità di Gino

PARMIGIANA DI MELANZANE TRADIZIONALE € 8

UOVO FRITTO BIO - ALLEVAMENTO A TERRA MONTEMARANO - € 10

SU CROSTONE DI PANE #FATTODANOI CON " SCORZONE "TARTUFO NERO ESTIVO

TRIPPA AL POMODORO € 13

CON PEPERONCINO E PECORINO ROMANO DOP

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

Antipasti della Giraffa a Mare

'MPEPATA DI COZZE € 12

CARPACCIO DI TONNO DEL MEDITERRANEO AL NATURALE € 18

CON INSALATINA DI STAGIONE SALSIA DI SOIA E SALSIA YOGURT A PARTE

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 120g.- GRAN RISERVA SPECIALE € 25

CON BURRO FRANCESE POMODORI SECCHI E CROSTINI

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 € 20

CON BURRO FRANCESE E " SCORZONE " TARTUFO NERO ESTIVO

ELICONI € 16

CON POLPA DI MELANZANE ARROSTO POMODORINI FRESCHI E " KATSUOBUSHI "
TONNO ESSICCATO

PACCHERI DI GRANO DURO ALLO SCARPARELLO € 16

AI TRE POMODORI DATTERINI FRESCHI GIALLI E ROSSI E SAN MARZANO

SPAGHETTI CON BURRO FRANCESE ZESTE DI LIMONE € 14

CACIOCAVALLO E SEMI DI PAPAVERO

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

Secondi

" MUSSILLO " DI BACCALA IN UMIDO € 22

CON AGRUMI E ROSMARINO

POLPO VERACE ALLA GRIGLIA € 20

CON CREMA DI PATATE ARROSTO E SALSA GAZPACHO LEGGERMENTE PICCANTE

TAGLIATA DI PESCE SPADA € 20

CON MANDORLE TOSTATE ZUCCHINE ZENZERO E SALSA DI SOIA DOLCE

" DOPPIO " HAMBURGER DI ANGUS - 300 gr - AI FERRI - € 16

CON INSALATINA MISTA E MAIONESE ALLA SENAPE

CUBEROLL DI ANGUS AI FERRI € 28

CON BURRO FRANCESE E " SCORZONE " TARTUFO NERO ESTIVO

FILETTO DI VITELLO - SELEZIONE GARRONESE € 28

CON SALSA DI CILIEGIE E ROSMARINO

TAGLIATA DI ASADO DI ANGUS AI FERRI € 20

CON SALE ROSA E OLIO AL ROSMARINO

CUBEROLL - SELEZIONE ANGUS- AI FERRI € 28

CON BURRO FRANCESE E " SCORZONE " TARTUFO NERO ESTIVO

FILETTO DI MAIALE PANCETTATO € 16

CON UVA BIANCA ROSMARINO E CIPOLLA BORRETTANA

Contorni

INSALATA DI PEPERONI GIRGLIATI € 6

CON OLIVE NERE CAPPERI DI PANTELLERIA E NOCCIOLE IRPINE

CARPACCIO DI ZUCCHINE € 5

CON ZESTE DI LIMONE MENTA E SCAGLIE DI GRANA

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