

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, ZUPPA DI STAGIONE,
TORTINO DI STAGIONE , CULACCIA E CAPOCOLLO DI CIARCIA

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15

BLU DI BUFALA - latte di bufala - CAMPANIA, C A C I O C A V A L L O
S T A G I O N A T O I N G R O T T A - latte vaccino - CAMPANIA,
PECORINO CANESTRATO- latte di pecora- TOSCAA

TOMINO PIEMONTESE AI FERRI CON TARTUFO NERO E COGLIONI DI MULO € 14

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE q. disponibile 130g € 16

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

CARPACCIO DI MANZO CON ERBETTE AROMATICHE € 16

CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO TOSCANO

Specialità di Gino

UOVO FRITTO BIO - allevamento Montemarano- € 10

SU CROSTONE DI PANE #FATTODANOI CON SCORZONE TARTUFO NERO ESTIVO
DI BAGNOLI IRPINO

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

Antipasti

della Giraffa a Mare

CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO € 16

CON INSALATINA MITSU Salsa di Soia e Yogurt

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

CON BURRO FRANCESE POMODORINI SOLEGGIATI 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 E SCORZONE TARTUFO NERO ESTIVO DI BAGNOLI IRPINO

PACCHERI DI GRANO DURO € 14

ALLO SCARPARELLO AI TRE POMODORI

LASAGNA BIANCA € 14

CON ASPARAGI PANCETTA CACIOCAVALLO E UOVA SODE

FETTUCCE DI GRANO DURO € 18

CON ZAFFERANO E PORCINI

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

Secondi

MUSSILLO DI BACCALA' € 22

ALLA PERTECAREGNA CON PEPERONE
CRUSCO

HAMBURGER DI SCOTTONA 200g € 15

SU CROSTONE DI PANE NERO CON CREMA DI PATATE
ALL'OLIO EVO

TAGLIATA DI ASADO DI ANGUS € 20

CON SALE ROSA E OLIO AL ROSMARINO

TATAKI DI MANZO - SELEZIONE SCOTTONA PRUSSIANA - € 25

SOLO AL SANGUE - CON BURRO CHIARIFICATO E PRIMIZIE DI ASPARAGI

CUBEROLL - SELEZIONE DANESE - AI FERRI € 28

CON BURRO E TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

FILETTO DI MAIALE PANCETTATO € 16

CON MELA ANNURCA SENAPE DI DIGIONE IN GRANI TIMO E BACCHE DI PEPE ROSA

Contorni

PEPERONCINI VERDI € 5

CON POMDORO E BASILICO

PATATE AL FORNO € 5

CON ERBETTE FRESCHE E PEPE ROSA

ASPARAGI € 5

CON BURRO E PANCETTA IRPINA

“NOI NON DIVENTIAMO VECCHI CON GLI ANNI, MA PIU' NUOVI OGNI GIORNO. EMILY DICKINSON

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

CREMA CATALANA € 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