

lo Chalet

del Gargano



MENU

food & drink





ANTIPASTI DI MARE

Crudo di mare* €50

2 ostriche, 2 fasolari, noci bianche, cozze pelose, tagliatelle di seppie, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 gamberi viola, 2 mazzancolle blu della Caledonia. 2 Persone

2 oysters, 2 fasolari, white walnuts, hairy mussels, cuttlefish tagliatella, 2 red prawns, 2 cryfish, 2 purple prawns, 2 Caledonian blue prawns. 2 People

Veli marinati €12

Tris di salmone, tonno e pesce spada. 1 Persona

Trio of salmon, tuna and swordfish. 1 Person

Golfo del Gourmet..... €25

Portate calde e fredde a base di pesce. 1 Persona

Hot and cold fish dishes. 1 Person

Carpaccio di gambero rosso €18

Gel di arancia, gocce di burrata e cipolla croccante.

Orange gel, drops of burrata and crunchy onion.

Guazzetto di cozze €12

Cozze con pomodoro, aglio e pepe.

Mussels with tomato, garlic and pepper.

Seppioline del contadino €14

Seppioline con pesto di porcino nero e veli di petto d'oca.

Cuttlefish with black porcini pesto and veils of goose breast.

Polpo all'italiana €15

Polpo, cime di rapa, pomodorino confit e stracciatella.

Octopus, turnip greens, confit cherry tomato and stracciatella.

Involtino con gamberi..... €10

Involtino con gamberi, verdure croccanti e maionese al mango.

Roll with prawns, crunchy vegetables and mango mayonnaise.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



ANTIPASTI DI MARE

Parmigiana € 10

Parmigiana con gamberi e seppioline.

Seafood parmesan with prawns and cuttlefish.

Black cod dorato € 15

Black cod dorato su gazpacho di datterino e pistilli di peperoncino.

Golden black cod on datterino gazpacho and chili pepper pistils.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



ANTIPASTI DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi locali €30

Assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 2 Persone

Assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 2 People

Selezione di salumi Special Gourmet €20

Assortimento di salumi serviti in un'unica portata. 1 Persona

Assortment of cold cuts served in a single course. 1 Person

Selezione di formaggi Special Gourmet €15

Assortimento di formaggi con confetture serviti in un'unica portata. 1 Persona

Assortment of cheeses with jams served in a single course. 1 Person

Mini selezione di salumi e formaggi locali €15

Mini assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 1 Persona

Mini assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 1 Person

Battuta di fassona €15

Battuta di fassona, tartufo e colatura di podolico.

Fassona tartare, truffle and podolico colatura.

Caciocavallo ai ferri €10

Caciocavallo ai ferri con veli di lardo di Colonnata, petali di mandorle e miele.

Grilled caciocavallo with layers of Colonnata lard, almond petals and honey.

Flan di cicorietta €8

Flan di cicorietta selvatica, su latte di mandorla e polvere di cocco.

Wild chicory flan, on almond milk and coconut powder.

Carpaccio di angus argentino €12

Carpaccio di angus argentino, cavolo rosso marinato e polvere di arancia.

Argentinian angus carpaccio, marinated red cabbage and orange powder.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



PRIMI DI MARE

Mezzemaniche con tris di crostacei €30

Mezzemaniche con astisce, scampi, mazzancole tigrate e datterini.

Mezzemaniche with lobster, scampi, tiger prawns and datterini tomatoes.

Riso Carnaroli con scampi (minimo 2 porzioni) €25

"Riso Carnaroli" con scampi, crema di zucca e tartufo estivo.

"Carnaroli rice" with scampi, pumpkin cream and summer truffle. | minimum 2 portions

Linguine con ricci di mare €25

Linguine with sea urchins.

Mezzemaniche con gamberi, vongole e zafferano €18

Mezzemaniche with prawns, clams and saffron.

Tortello al salmone €15

Tortello al salmone su crema di pane e pomodoro.

Salmon tortello on bread and tomato cream.

Spaghettone con cozze e pescatrice €15

Spaghettone con cozze e pescatrice su crema di rapa rossa.

Spaghettone with mussels and monkfish on red turnip cream.

Orecchiette con cime di rapa e crudité di gambero rosso €15

Orecchiette con cime di rapa, crudité di gambero rosso e stracciatella.

Orecchiette with turnip tops, red prawn crudité and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Chitarrine con pesto di pistacchio e branzino €15

Chitarrine with pistachio pesto and sea bass.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



PRIMI DI TERRA

Tagliatelle con porcini e tartufo nero € 18

Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle.

Mezzemaniche con straccetti di maialino e finferli € 15

Mezzemaniche con straccetti di maialino e finferli (funghi di bosco).

Mezzemaniche with strips of pork and chanterelles (forest mushrooms).

Ravioli ripieni di cacio e pepe e guanciale croccante € 15

Ravioli ripieni di cacio e pepe, con guanciale croccante e datterino giallo.

Ravioli stuffed with cacio e pepe, with crunchy bacon and yellow datterino tomatoes.

Spaghettoni Garganico € 13

Spaghettoni con datterino giallo, salsiccia di maialino nero, funghi cardoncelli ed emulsione di borragine.

Spaghettoni with yellow datterino tomatoes, black pork sausage, cardoncelli mushrooms and borage emulsion.

Gnocchetti di patate alla parmigiana € 13

Gnocchetti di patate con crema di melanzane, pomodoro fresco e stracciatella.

Potato gnocchi with aubergine cream, fresh tomato and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Orecchiette con rape e pane imbrunito € 10

Orecchiette con rape e pane imbrunito. Le rape sono saltate con olio, aglio e acciughe.

Orecchiette with turnips and browned bread. The turnips are sautéed with oil, garlic and anchovies.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



SECONDI DI MARE

Grigliata mista di pesce* €28

Trancio di spigola o orata scottato, seppiolina, tentacolo di polpo, gamberone e pesce spada.

Slice of sea bass or sea bream, cuttlefish, octopus tentacle, prawns and swordfish.

Frittura di seppie, calamari e gamberi €20

Mixed fried cuttlefish, squid and prawns.

Bocconcino di pesce spada €18

Bocconcino di pesce spada in crosta di tarallo pugliese su crema agli agrumi e menta.

Swordfish bite crusted with Apulian tarallo on citrus and mint cream.

Tonno pinna gialla €20

Tonno pinna gialla, carota affumicata e rucola fritta.

Yellow fin tuna, smoked carrot and fried arugula.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



SECONDI DI TERRA

Tagliata di Black Angus €18

Tagliata di manzo Black Angus.

Sliced Black Angus beef.

Entrecôte argentina ai sali €23

Argentinian entrecôte with salts.

Filetto con porcini e tartufo €22

Filetto di manzo con porcini, tartufo e lamelle di mandorle.

Fillet of beef with porcini mushrooms, truffles and almond flakes.

Filetto di maialino dorato €16

Filetto di maialino dorato su peperoni e noci.

Golden pork fillet on peppers and walnuts.

Filetto ai ferri €20

Filetto ai ferri con crema di melanzane e pepe rosa.

Grilled fillet with aubergine cream and pink pepper.

Fiorentina / Tomahawk all'etto | €6

Fiorentina / Tomahawk steak. | €6 per hectogram

Mix di carni locali alla scottadito - KM 0 €20

Capocollo, salsiccia, agnello e "muscisca" (straccetti di vitello con peperoncino e finocchietto).

Capocollo, sausage, lamb and "muscisca". (veal strips with chilli pepper and fennel).

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



CONTORNI

Insalata mista €4

Mixed salad.

Patatine fritte €4

French fries.

Patate al forno con rosmarino €5

Baked potatoes with rosemary.

Verdure grigliate €5

Grilled vegetables.

FRUTTA

Composé di frutta €5

Mixed fruit.

Barchetta d'Ananas €5

Pineapple boat.

Frutta di stagione €5

Seasonal fruit.

DESSERT

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco..... €5

Pistachio and white chocolate semifreddo.

Cheesecake dello chef..... €5

Chef's cheesecake.

Tiramisù €5

Dolce della casa €5

Sweet of home.



ALLERGENI

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

ALLERGENS

Dear guest, if you have allergies or intolerances towards some food products, please ask for information on our dishes and drinks. We are prepared to advise you in the best of ways.



**GLUTEN
FREE**



**GMO
FREE**



**SUGAR
FREE**



**LACTOSE
FREE**



Strada Vicinale della Difesa. 71,13 San Giovanni Rotondo
0882 451315 - 340 4039742 - 339 1763845
info@lochaletgargano.com