



Benvenuti a Goffredo Ristorante Osteria in terrazza

...dove la “Cucina” non è soltanto un'azione fredda ed abitudinaria da compiere al Vostro arrivo bensì un gesto di cura e creatività da parte di chi pensa e sperimenta per Voi pietanze sempre diverse ed originali.

Preparando tutto al momento, speriamo comprendiate qualche minuto di attesa in più per i Vostri Piatti.

Felici di condividere con Voi questa esperienza.

Welcome to “Goffredo, Restaurant Osteria on the rooftop”.

..where the “Kitchen” is not only a cold and routine action to be taken on arrival, but a gesture of care and creativity from those who think and experiment with different and original dishes for you.

We prepare everything at the moment , we hope you understand a few minutes of waiting for your dishes.

We are happy to share this experience with you.

NB. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina
NB. The numbers in brackets refer to the allergens contained in each plate and specified in the last page.

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



Gli Antipasti - *Appetizers*

Burratina affumicata in cestino croccante di pasta fillo
con lonzino di maiale e glassa allo zafferano (1-7)
Smoked burratina in crosty phyllo dough with pork loin and saffron sauce
€ 10,00

Flan di verdure con coulis di pomodoro, cialda di parmigiano,
chiffonade di melanzane ed olio al basilico (3-7)
Vegetables Flan with tomato coulis, Parmesan waffle, aubergine chiffonade and basil oil
€ 10,00

Sformatino di baccala e patate con crema di peperoni (3-4-7)
Cod pie with potatoes and pepper cream
€10,00

Polpo grigliato su passatina di fave, peperoni cruschi e cracker d'Altamura (1-14)
Grilled octopus on smahesd broadbeans, crusty peppers and cracker frm Altamura
€10,00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



La Pasta – Pasta

Orecchiette integrali con cime di rapa, acciughe,
pomodorini e crumble di pane e crema di pecorino (1-7)
*Wholewheat orecchiette with turnip top, anchovies, tomatoes,
bread crumble and pecorino sauce*

€13,00

Ravioloni con caciocavallo e capocollo di Martina Franca, pomodorino e funghi cardoncelli
(1-7)

*Ravioloni stuffed with caciocavallo cheese and capocollo from Martina Franca, tomatoes
and cardoncelli mushrooms*

€ 13,00

Troccoli agli scampi con profumo di timo (1-2)

Troccoli with Shrimps and thyme scents

€ 13,00

Calamarata* con Pesce Spada, melanzane e pomodorino infornato (1-4)

Calamarata with Swordfish, Aubergines and Baked Tomato

€ 13,00

**Per motivi di servizio è consigliabile non ordinare più di due primi differenti

***For better service it is advisable not to order more than two different first dishes*

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



La Carne – Meat

Tagliata di Manzo con Rucola, Ciliegino e Caciocavallo di Grotta (7)
Sliced Veal with Lamb's Lattuce Cherry-like Tomato and Caciocavallo Cheese
€ 16,00

Tagliata di Manzo al Pepe Verde (7)
Sliced Beef with green pepper
€ 18,00

Costolette d'Agnello Grattinate alle Erbe Fini (1-7)
Lamb ribs with grated herbs
€ 16,00

Zampina di Sammichele Grigliata con Patatine al Forno
Grilled Zampina sausage from Sammichele with baked potatoes
€16,00

Il Pesce – Fish

Filetto di tonno rosso* in crosta di pistacchi, misticanza e salsa di soia (4-6-8-10)
Fillet of Red Tuna in Pistachio Crust, vegetables and Soy Sauce
€16,00

Trancio di pesce spada* gratinato alle mandorle (4-8-10)
Sliced swordfish grated with almonds
€16,00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



Le Zuppe – *The Soups*

Lenticchie/Piselli/Ceci/Fagioli - *Lentils/Peas/Chickpeas /Beans*

€ 6,00

Fave e Cicorie - *Fava Beans and Chicory*

€ 6,00

I Contorni - *Sideplates*

Verdure grigliate - *Grilled Vegetables*

€ 6,00

Patate al Forno con Rosmarino - *Baked Potatoes with Rosemary*

€ 6,00

Insalata Verde / Mista - *Green/Mixed Salad*

€ 5,00

I Taglieri delle Nostre Masserie - *A Selection of Cold Cuts and Dairies*

Selezione di Specialità lattiero-caseari (Caprina e Vaccina)

A Selection of Dairies (Goat and Cow)

€ 11,00

Selezione di Salumi - *A Selection of Cold Cuts*

€ 13,00

Tagliere misto con tutte le specialità (adatto per 2 ospiti)

A selection of all the dairy products (suitable for 2 people)

€ 20,00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta. E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products. The guest should get detailed information from the staff.



Fresche Dolcezze nel piatto - *Fresh Sweetness in the dish*

Tiramisù (1-3-7)

€ 7,00

Semifreddo alla Stracciatella con Biscotto Croccante (7)

Stracciatella Semifreddo with Crunchy Biscuit

€ 7,00

Frutta fresca e di Stagione - *Fresh and seasonal Fruit*

€ 7,00

Tartufo Bianco (7) - *White Truffle*

€7.00

Crêpes alla nutella (1-3-7-8) - *Nutella crêpes*

€7.00

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



I Menu Degustazione di Goffredo – *Goffredo Tasting Menu*

Percorso a mano libera di 5 portate tra tradizione e innovazione
Freehand 5-course Path between tradition and Innovation

Menu degustazione Terra “tradizionalmente creativo”

€ 39,00 a persona

Tasting Menu from Land “traditionally creative”

€ 39,00 for person

Menu degustazione Mare “tradizionalmente creativo”

€ 39,00 a persona

Tasting Menu from the Sea “traditionally creative”

€ 39,00 for person

**I singoli menu vengono serviti per il tavolo completo *

* Each menu to be served for all the diners

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.



Bevande – Drinks

Acqua 1 Lt / Water 1 Lt - €2,50

Flute di Prosecco - €3,00

Calice di Vino (Cantine San Donaci) / Glass of Wine (San Donaci Winery) - €4,00

Coca Cola, Fanta 33cl/1Lt - € 3,00/5,00

Birra Menabrea 33cl/ Menabrea Beer 33cl - €3,00

Caffetteria e Distillati – Cafeteria and Distillates

Espresso €1,00

Amaro o Limoncello €3,00

Grappa Bianca €4,00

Grappa Barricata €5,00

Rum/Whisky/Cognac/Brandy €6,00

Servizio € 2,50 (incluso nei menu)

Service € 2,50 (included in the menus)

Il servizio è incluso per gli ospiti dell' Hotel “Corte Altavilla”

The service is included for the Hotel “Corte Altavilla” guest

*In caso di non reperibilità, il prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di prima scelta.
E' diritto dell'Ospite chiedere informazioni dettagliate al personale di sala.

*In case of unavailability, fresh products may be replaced with frozen products.
The guest should get detailed information from the staff.