

Goffredo

www.terrazzagoffredo.it

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.

Lo Chef

Francesco Casamassima

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.

The Chef

Francesco Casamassima



Gli Antipasti - Appetizers

Assaggi di Antipasti in centrotavola 5 portate (minimo per 2 persone)

Samples of appetizers in centerpieces 5 courses (minimum for 2 people)

€ 13,00

Caprese di Melanzane e Zucchine

Aubergine and Zucchini Caprese

€ 8,00

Burratina in Pasta Kataifi al profumo di Basilico fresco su crudaiola di Pomodoro*

Burratina cheese in Kataifi Pasta with the fragrance of fresh Basil on Tomato crudaiola*

€ 8,00

Cannolo di Melanzana ripiena

Stuffed Aubergine Cannolo

€ 8,00

Moscardini fritti su Fave di Carpino*

Fried Moscardini fish on Fava Beans from Carpino*

€ 9,00

Carpaccio di Orata leggermente marinata alle Erbe di Puglia e Caviale di Agrumi

Sea Bream Carpaccio slightly marinated with Apulian herbs and Citrus Caviar

€ 9,00

Bocconcini di Baccalà in frittura*

*Fried Cod Fish**

€ 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.

Goffredo

La Pasta – Pasta

Strascinate Integrali con Coulis di Pomodoro, Basilico e Cacioricotta di Capra*

Strascinate Pasta with Tomato and Basil Coulis and Goat Cacioricotta Cheese*

€8,00

Troccoli al Grano Arso “Cacio e Pepe” con Capocollo croccante e spuma di Pecorino*

Burned Grain Troccoli Pasta “Cacio e Pepe” with crispy Capocollo and Pecorino cheese froth*

€ 10,00

Spaghettoni alla San Giuannidd (Olive Leccine, Capperi, Acciughe)*

Spaghettoni Pasta “alla San Giuannid” (Olives from Lecce, Capers and Anchovies)*

€8,00

Tagliolini al Basilico con Vongole Veraci, Fagiolini e Cacioricotta*

Basil Tagliolini Pasta with Clams, French Beans and Cacioricotta Cheese*

€ 12,00

Strascinate Integrali con Straccetti di Vitello, Capperi, Ciliegino semisecco di Torre Guaceto e crema Pecorino*

Strascinate with Sliced Veal, Capers, Semidried cherry-like Tomato from Torre Guaceto and Pecorino Cheese*

€ 9,00

Calamarata con Pesto Di Zucchini, Basilico, Mandorle di Toritto e Tartare di Gambero rosso di Gallipoli*

Calamarata Pasta with Zucchini Pesto, Basil, Almonds from Toritto and Red Shrimp tartare from Gallipoli*

€ 12,00

***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*

Goffredo

La Carne – Meat

Tagliata di Vitello con Songino, Ciliegino e Caciocavallo di Grotta

Sliced Veal with Valerian Salad, Cherry-like Tomato and Caciocavallo Cheese

€ 16,00

Entrecote di Vitello ai ferri

Grilled Entrecote of Veal

14,00

Filetto di Pollo al profumo di Limone e Rosmarino

Lemon and Rosemary scented Chicken Fillet

€ 10,00

“Bombette” della tradizione Pugliese con Arrostiticini e Patate novelle*

Traditional “Bombette” of meat with Skewers and baked new Potatoes*

€15,00

**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.

Goffredo

Il Pesce – Fish

Pesce del giorno in base alla disponibilità cucinato a modo vostro*

*Fish * of the day based on availability cooked as you prefer*

€15,00

Polpo alla brace su Cicoria campestre al vapore*

Grilled Octopus with steamed country Chicory*

€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.



1 Contorni - Sideplates

Verdure ai ferri

Grilled Vegetables

€ 6,00

Patate Novelle al Forno con Rosmarino

Baked New Potatoes with Rosemary

€ 6,00

Cruditè di Verdure

Raw Vegetables

€ 4,00

Insalata Verde / Mista

Green/Mixed Salad

€ 5,00

Verdure al vapore

Steamed Vegetables

€ 5,00



1 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

Goffredo

Fresche Dolcizie nel piatto - Fresh Sweetness in the dish

“Ops, é Caduto Il Gelato!”

“Ops, Ice Cream fell!”

€ 5,00

Crumblè di Ricotta con Mandorle croccanti e Frutta di stagione

Ricotta crumblè with crunchy Almonds and seasonal Fruit

€ 5,00

Semifreddo alla Stracciatella con Biscotto Croccante

Stracciatella Semifreddo with Crunchy Biscuit

€ 5,00

Cannolo con Bavarese di Ricotta e Arancia aromatizzata al Limoncello

Cannolo with Orange flavored Ricotta bavarese and Limoncello

€ 5,00

Frutta fresca e di Stagione

Fresh and seasonal Fruit

€ 5,00



1 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”

€ 35,00 a persona

Tasting Menu from Land “traditionally creative”

€ 35,00 for person

Menu degustazione Mare “tradizionalmente creativo”

€ 35,00 a persona

Tasting Menu from the Sea “traditionally creative”

€ 35,00 for person

***1 singoli menu vengono serviti per il tavolo completo **Each menu to be served for all the diners*



1 Menu della tradizione Pugliese – The Menu of the Apulian tradition

Percorso di 4 portate nella nostra tradizione / 4-courses path of our tradition

Terra – from Land

Tartare di Fagiolini e Menta del nostro Orto

French Beans Tartare with Mint from our Vegetable Garden

Strascinate al Coulis di Pomodoro, Basilico e Cacioricotta

Strascinate Pasta with Tomato and Basil Coulis and Cacioricotta Cheese*

Tagliata di Vitello con Songino, Ciliegino e Caciocavallo di Grotta

Sliced Veal with Valerian Salad, Cherry-like Tomato and Caciocavallo Cheese

Semifreddo alla Stracciatella con Biscotto croccante

Stracciatella Semifreddo with Crunchy Biscuit

€ 28,00 a persona -€ 28,00 per person

Mare – from Sea

Carpaccio di Orata leggermente marinata alle Erbe di Puglia e Caviale di Agrumi

Sea Bream Carpaccio slightly marinated with Apulian herbs, Citrus Caviar

Spaghettoni alla San Giuannidd (Olive Leccine, Capperi, Acciughe)*

Spaghettoni Pasta "San Giuannid" (Olives from Lecce, Capers and Anchovies)*

Pesce del giorno alla Mediterranea

Fish of the day cooked in the oven with Olives, Capers and Tomato

Gelato del giorno

Ice Cream of the day

€ 30,00 a persona -€ 30,00 per person

***1 singoli menu vengono serviti per il tavolo completo **Each menu to be served for all the diners*

Goffredo

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 33cl/1Lt

€ 3,00/5,00

Fanta 1Lt

€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 Service € 2,50 (incluso nei menu/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

Goffredo

@Goffredo Ristorante in Terrazza



**Seguici su
Instagram**

@Goffredo in terrazza



...e scrivi la tua recensione!