

Goffredo

www.terrazzagoffredo.it

Benvenuti a Goffredo in Terrazza...dove la "Cucina" non è soltanto un'azione fredda ed abituaria 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 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.



Gli Antipasti - Appetizers

Burratina alla caprese, insalatina di mele verdi, cous cous e pinoli tostiti (1-7-8)

Burratina, green apple, cous cous and toasted pine nuts salad

€ 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

Tortino di polpo e patate, verdure croccanti, glassa al balsamico (14)

Octopus and potato pie, crispy vegetables, balsamic vinegar

€ 10,00

Filetto di Sgombro marinato all'Aceto di Mele e Bacche di Pepe rosa (4)*

Marinated Mackarel filet served with Apple vinegar and pink Pepper berry

€ 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

Troccoli con pesto di fiori di zuccina e pistacchi, pomodorini e spuma di ricotta vaccina(1-7-8)

Troccoli with zucchini flower and pistachio pesto, tomatoes and ricotta cheese

€13,00

*Orecchiette Senatore Cappelli con cime di rapa, acciughe, pomodorini,
crumble d'Altamura e crema di pecorino (1-7)*

Orecchiette "Senatore Cappelli" with turnip top, anchovies, tomatoes

€ 13,00

"Cherubini" di pesce in guazzetto di mare ed olio di prezzemolo (1-2-4-14)

"Cherubini" pasta stuffed with fish in oil, parsley and tomato sauce

€ 13,00

Calamarata con Pesce Spada, Melanzane e Pomodorino Informato (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

Goffredo

La Carne – Meat

Tagliata di Manzo con Rucola, Ciliegino e Caciocavallo di Grotta (7)

Sliced Veal with Lamb's Lettuce Cherry-like Tomato and Caciocavallo Cheese

€ 18,00

Tagliata di Manzo con Funghi Porcini e Perlage di Tartufo Nero (7)

Sliced Veal with "Porcini" Mushrooms and Black Truffle

€ 21,00

Filetto di Vitellino al pepe verde (1-7)

Fillet of Veal with Green Pepper

17,00

Zampina di Sammichele Grigliata con Patatine al Forno

Grilled Zampina sausage from Sammichele with baked 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

Filetto di tonno rosso in crosta di pistacchi, misticanza e salsa di soia (4-6-8)*

Fillet of Red Tuna in Pistachio Crust, vegetables and Soy Sauce

€16,00

Trancio di pesce spada al forno con pomodorino, capperi, olive taggiasche ed origano (4)*

Baked Swordfish Slice with cherry-like tomato, capers, olives and oregano

€16,00

Pesce del Giorno

Fish of the day

SQ/ on weight

**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

Le Zuppe – The Soups

Lenticchie/Piselli/Ceci/Fagioli

Lentils/Peas/Chickpeas /Beans

€ 7,00

Fave e Cicorie

Fava Beans and Chicory

€ 7,00

1 Contorni - Sideplates

Verdure ai ferri

Grilled Vegetables

€ 8,00

Patate al Forno con Rosmarino

Baked Potatoes with Rosemary

€ 6,00

Insalata Verde / Mista

Green/Mixed Salad

€ 7,00



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)

€ 12,00

Selezione di Salumi

A Selection of Cold Cuts

€ 14,00

Tagliere misto con tutte le specialità

(adatto per 2 ospiti)

A selection of all the dairy products

(suitable for 2 people)

€ 24,00



Fresche Dolcizie 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

Ops... è caduto il gelato

Homemade Ice-cream falling...

€7.00



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”

€ 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*

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



Seguici su
Instagram



...e scrivi la tua recensione!