



## **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 capocollo e miele di castagno (1-7)

*Smoked burratina in crosty phyllo dough with pork loin and chestnut honey*  
€ 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

Filetto di sgombro\* cotto a bassa temperatura  
marinato all'aceto di mele e bacche di pepe rosa (4)

*Marinated mackarel filets served with apple vinagar and pink pepper berry*  
€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 from 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*  
€ 18,00

Bombette di Capocollo alla griglia con insalatina di stagione (7)  
*Grilled Capocollo Bombette with seasonal salad*  
€ 18,00

Filetto di vitellino con funghi porcini e radicchio (7)  
*Veal fillet with porcini mushrooms and radicchio*  
€ 18,00

Zampina di Sannicciolo Grigliata con Patatine al Forno  
*Grilled Zampina sausage from Sannicciolo 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*  
€18,00

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*  
€18,00

\*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)*  
€ 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)*  
€ 22,00

\*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 al San Marzano con biscotto croccante e glassa al cioccolato (7)

*Semifreddo with San Marzano and Crunchy Biscuit*

€ 7,00

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

€ 7,00

Tartufo Bianco (7) - *White Truffle*

€7.00

Mousse ai frutti di bosco (7) - *Mousse of mixed berries*

€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”  
€ 42,00 a persona (bevande escluse)

*Tasting Menu from Land “traditionally creative”*  
*€ 42,00 for person (drinks not included)*

---

Menu degustazione Mare “tradizionalmente creativo”  
€ 42,00 a persona (bevande escluse)

*Tasting Menu from the Sea “traditionally creative”*  
*€ 42,00 for person (drinks not included)*

\*\*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 degustazione)

*Service € 2,50 (included in the tasting menus)*

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

*The service is included for the Hotel guest*

**Seguici – Follow us**



**[www.terrazzagoffredo.it](http://www.terrazzagoffredo.it)**

**Recensioni - Reviews**



\*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.