

# Goffredo

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

*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.*



## *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*

€ 8,00

*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*

€ 8,00

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

*Octopus and potato pie, crispy vegetables, balsamic vinegar*

€8,00

*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*

€8,00

*\*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*

€10,00

*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*

€ 10,00

*"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*

€ 10,00

*Calamarata\* con Pesce Spada, Melanzane e Pomodorino Informato (1-4)*

*Calamarata with Swordfish, Aubergines and Baked Tomato*

€ 10,00

*\*\*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*

€ 16,00

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

*Sliced Veal with "Porcini" Mushrooms and Black Truffle*

€ 18,00

*Filetto di Vitellino al pepe verde (1-7)*

*Fillet of Veal with Green Pepper*

14,00

*Zampina di Sammichele Grigliata con Patatine al Forno*

*Grilled Zampina sausage from Sammichele with baked potatoes*

€14,00

*\*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*

€15,00

*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*

€15,00

*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.



## *Le Zuppe – The Soups*

*Lenticchie/Piselli/Ceci/Fagioli*

*Lentils/Peas/Chickpeas /Beans*

€ 5,00

*Fave e Cicorie*

*Fava Beans and Chicory*

€ 5,00

## *1 Contorni - Sideplates*

*Verdure ai ferri*

*Grilled Vegetables*

€ 6,00

*Patate al Forno con Rosmarino*

*Baked Potatoes with Rosemary*

€ 6,00

*Insalata Verde / Mista*

*Green/Mixed Salad*

€ 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



## *Fresche Dolcizie nel piatto - Fresh Sweetness in the dish*

*Tiramisù (1-3-7)*

€ 5,00

*Semifreddo alla Stracciatella con Biscotto Croccante (7)*

*Stracciatella Semifreddo with Crunchy Biscuit*

€ 5,00

*Frutta fresca e di Stagione*

*Fresh and seasonal Fruit*

€ 5,00

*Tartufo Bianco (7)*

*White Truffle*

€ 5,00

*Ops.. è caduto il gelato*

*Homemade Ice-cream falling....*

€ 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*

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

*\* Each menu to be served for all the diners*

## *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!**