



## Gli Antipasti - Starters

Burratina affumicata in cestino croccante di pasta fillo  
con capocollo e miele di castagno (1-7)

*Smoked burratina in crosty phyllo dough with Capocollo meat 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 fillets served with apple vinegar and pink pepper berry*

€10,00

Polpo grigliato su passatina di fave, peperoni cruschi e cracker d'Altamura (1-14)

*Grilled octopus on smashed broadbeans, crunchy peppers and cracker from Altamura*

€10,00

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## La Pasta - *Pasta dishes*

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 meat from Martina Franca,  
tomatoes and Cardoncelli mushrooms*  
€ 13,00

Troccoli agli scampi con profumo di timo (1-2)  
Troccoli and scampi with thyme-flavored tomato sauce  
€ 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**

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## **La Carne** - *Meat dishes*

Tagliata di Manzo con Rucola, pomodoro Ciliegino e Caciocavallo di Grotta (7)  
*Sliced Veal with Rocket salad, "Ciliegin" Tomato and Caciocavallo Cheese*  
€ 18,00

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

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

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

## **Il Pesce** - *Fish dishes*

Filetto di tonno rosso\* in crosta di pistacchi, misticanza e salsa di soia (4-6-8-10)  
*Fillet of Red Tuna in Pistachio Crust and Soy Sauce*  
€18,00

Trancio di pesce spada\* al forno con pomodorino, capperi, olive taggiasche ed origano (4)  
*Baked Swordfish Slice with cherry tomatoes, capers, olives and oregano*  
€18,00

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## **Le Zuppe - Soups**

Fave e Cicorie - *Fava Beans and Chicory*

€ 6,00

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

€ 6,00

## **I Contorni - Sideplates**

Verdure grigliate - *Grilled Vegetables*

€ 6,00

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

€ 6,00

Insalata Verde o Mista – *Green or Mixed Salad*

€ 5,00

## **Taglieri delle Masserie - Selection of Cold Cuts and Dairies**

Selezione di Specialità lattiero-caseari (Caprina e Vaccina)

*Selection of Dairies (Goat and Cow)*

€ 12,00

Selezione di Salumi - *Selection of Cold Cuts*

€ 14,00

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

*Selection of all specialties products (suitable for 2 people)*

€ 22,00

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## **Dessert - *Dessert***

Tiramisù fatto in casa – *Handmade 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

Tartufo Bianco (7) - *White Truffle*

€7.00

Cheesecake ai frutti di bosco (7) - *Mixed berries Cheesecake*

€7.00

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

€ 7,00

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## 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

€ 42,00 a persona (bevande escluse)

*Tasting Menu from Land*

€ 42,00 per person (drinks not included)

---

Menu degustazione Mare

€ 42,00 a persona (bevande escluse)

*Tasting Menu from the Sea*

€ 42,00 per person (drinks not included)

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

\* Each menu to be served for all the diners

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.



## **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**

PS. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni all'interno del piatto riportati nella lista in ultima pagina  
PS. *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.