

TRABUCCO

BEACH RESTAURANT



ANTIPASTI

STARTERS

Burrata del Gargano 14.00 €

con frisella croccante, ciliegino e basilico

Gargano Burrata, crispy "frisella" bread, cherry tomatoes and basil

Catalana di gamberi 16.00 €

con verdure croccanti e agrumi del Gargano

Prawn "Catalana", crunchy vegetables and Gargano citrus fruits

Battuta di manzo 15.00 €

con carosello in carpione, senape e miele

Beef tartare, "carosello" cucumber in carpione marinade, mustard and honey

Tartare di pescato del giorno 20.00 €

con carota di Polignano e vinaigrette agli agrumi

Catch of the day tartare, Polignano carrot and citrus vinaigrette

Cozze dorate gratinate 14.00 €

alle erbe mediterranee

Golden-brown gratin mussels with Mediterranean herbs

Mare tiepido del Gargano 15.00 €

con verdure croccanti e citronette

Warm Gargano seafood salad, crunchy vegetables and citronette

Polpette della nonna 14.00 €

al pomodoro e fonduta di caciocavallo podolico

homemade meatballs in rich tomato sauce and Podolica Caciocavallo cheese fondue

Zuppa fredda di pomodoro 11.00 €

pinzimonio estivo e olio EVO

cold tomato soup with crunchy summer crudités and extra virgin olive oil

Cozze del Trabucco in pepata 15.00 €

con prezzemolo e crostone
(porzione per 2 persone)

Trabucco-style mussels "pepata" with black pepper, parsley and toasted bread crouton (platter for 2)

Gambero crudo al sale 6.00 € Cad

di Manfredonia o gratinato*

*Raw prawns with Manfredonia sea salt or au gratin**

Scampo crudo al sale 7.00 € Cad

di Manfredonia o gratinato*

*Raw langoustine with Manfredonia sea salt or au gratin**

Ostrica Gillardeau cruda 6.00 € Cad

o gratinata*

*Raw Gillardeau oyster or au gratin**

Ostrica del Gargano cruda 6.00 € Cad

o gratinata*

*Raw Gargano oyster or au gratin**

ECCELLENZE DAL MARE
TREASURES OF THE SEA

* Non incluso nella formula All Inclusive

*Not included in All inclusive

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Spaghetto della Conca Garganica con cozze, limone e prezzemolo "alla Pugliese" <i>Spaghetti "Conca Garganica" style with mussels, lemon and parsley</i>	16.00 €	Trofie alla Nerano con lupini di mare <i>Trofie pasta in Nerano-style zucchini sauce with small venus clams</i>	22.00 €
Ravioli di burrata con coulis di pomodoro e datterino giallo <i>Burrata ravioli with tomato coulis and yellow Datterino tomatoes</i>	22.00 €	Maccheroncino a mano con salsiccia garganica e cardoncello <i>Handmade Maccheroncini, Gargano sausage and Cardoncello mushrooms</i>	18.00 €
Tagliolini al burro salato di acciughe e zest di limone <i>Tagliolini with salted anchovy butter and lemon zest</i>	24.00 €	Tubettino allo scoglio con olive taggiasche e capperi <i>Tubettini pasta with seafood, Taggiasca olives and capers</i>	22.00 €
Gnocchetto al ragù bianco di rana pescatrice e finocchietto <i>Gnocchetti with monkfish white ragù and wild fennel</i>	20.00 €	Paella di mare del Trabucco* 39.00 € per 2 persone (su richiesta anche al nero di seppia) <i>Trabucco Seafood Paella with*</i> for 2 serves (available with squid ink upon request) Paella di mare del Trabucco* 75.00 € per 4 persone (su richiesta anche al nero di seppia) <i>Trabucco Seafood Paella with*</i> for 4 serves (available with squid ink upon request) ECCELLENZE DAL MARE TREASURES OF THE SEA	
Stracinate al pesto di basilico con gamberi e stracciatella di bufala <i>"Stracinate" pasta with basil pesto, prawns and buffalo stracciatella cheese</i>	24.00 €		
Orecchiette con pomodorino, cacioricotta e basilico <i>Orecchiette pasta with cherry tomatoes, cacioricotta cheese and basil</i>	16.00 €		

* Non incluso nella formula All Inclusive

*Not included in All inclusive

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Tagliata di manzo alla griglia con millefoglie di patate e verdure saltate <i>Grilled sliced beef with potato mille-feuille and sautéed vegetables</i>	24.00 €	Parmigiana di melanzane al forno 16.00 € <i>Baked Eggplant Parmigiana</i>	
Moscardini in pignata con crostone rustico <i>"In pignata" baby octopus stew with a rustic toasted crouton</i>	18.00 €	Frittura del Golfo 22.00 € con calamari, gamberetti e paranza <i>Gulf fried seafood with squid, baby shrimps and local small whole fish</i>	
Polpo su crema di fave secche e peperoni friggibili <i>Octopus on a bed of dried broad bean purée and "friggibili" peppers</i>	22.00 €	Bombette pugliesi alla griglia 20.00 € Grilled Apulian "Bombette" <i>(pork rolls filled with cheese)</i>	
Filetto di ombrina zucchine in scapece e menta <i>Shi drum fillet with "scapece" style zucchini and fresh mint</i>	24.00 €	Pescato del giorno alla griglia* 7.00 € /etto <i>Grilled catch of the day *</i>	
Fave e cicorie con cornaletto del Gargano <i>Broad bean purée and chicory with local Gargano "cornaletto" pepper</i>	16.00 €		

ECCELLENZE DAL MARE
TREASURES OF THE SEA

* Non incluso nella formula All Inclusive

*Not included in All inclusive

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata estiva del Trabucco*	8.00 €	Patate al forno*	8.00 €
<i>Trabucco Summer Salad*</i>		Alle erbe mediterranee	
		<i>Roast potatoes tossed with</i>	
Verdure alla brace*	10.00 €	<i>aromatic Mediterranean herbs*</i>	
con olio EVO e mentuccia			
<i>Charboiled vegetables with extra</i>		Patatine fritte croccanti*	6.00 €
<i>virgin olive oil and wild mint*</i>		<i>Crispy french fries*</i>	

DESSERTS

Sorbetto agli agrumi del Gargano	7.00 €	Semifreddo	7.00 €
<i>Gargano citrus sorbet</i>		al caramello salato, arachidi e nocciole	
		<i>Salted caramel semifreddo with peanuts and hazelnuts</i>	
Gelato del giorno	7.00 €	Tiramisù	7.00 €
<i>Gelato of the day</i>			
Tagliata di frutta mista	7.00 €	Cheesecake ai frutti di bosco	7.00 €
<i>Fresh mixed fruit platter</i>		<i>Wild berry cheesecake</i>	
Mousse ai tre cioccolati	7.00 €	Panna cotta	7.00 €
con crumble alla mandorla		al frutto della passione e cocco	
<i>Three-chocolate mousse with almond crumble</i>		(senza glutine e lattosio)	
		<i>Passion fruit and coconut panna cotta</i>	
		<i>(Gluten-free & Lactose-free)</i>	

Coperto € 3 a persona / Cover charge € 3 per person

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni o tracce di essi. Per informazioni dettagliate, si prega di rivolgersi al personale.
Some dishes may contain allergens or traces of allergens. For detailed information, please contact the waiting staff.

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS



Burrata del Gargano, frisella croccante, ciliegino e basilico	1,7
Catalana di gamberi, verdure croccanti e agrumi del Gargano	2,9
Battuta di manzo, carosello in carpione, senape e miele	10
Tartare di pescato del giorno, carota di Polignano e vinaigrette agli agrumi	4
Cozze del Trabucco in pepata, prezzemolo e crostone (porzione per 2 persone)	1,14
Cozze dorate gratinate alle erbe mediterranee	1,7,14
Mare tiepido del Gargano con verdure croccanti e citronette	2,4,9,14
Polpette della nonna al pomodoro e fonduta di caciocavallo podolico	1,3,7,9
Zuppa fredda di pomodoro, pinzimonio estivo e olio EVO	1
Gambero crudo al sale di Manfredonia o gratinato *	1,2
Scampo crudo al sale di Manfredonia o gratinato *	1,2
Ostrica Gillardeau cruda o gratinata *	1,14
Ostrica del Gargano cruda o gratinata *	1,14
Spaghetto della Conca Garganica con cozze, limone e prezzemolo "alla Pugliese"	1,14
Ravioli di burrata con coulis di pomodoro e datterino giallo	1,3,7
Tagliolini al burro salato di acciughe e zest di limone	1,3,4,7
Gnocchetto al ragù bianco di rana pescatrice e finocchietto	1,3,4,9
Stracinate al pesto di basilico, gamberi e stracciatella di bufala	1,2,7,8
Orecchiette con pomodorino, cacioricotta e basilico	1,7
Trofie alla Nerano con lupini di mare	1,7,14
Maccheroncino a mano, salsiccia garganica e cardoncello	1,3,7
Paella di mare del Trabucco per 2 pax * (possibile al nero di seppia)	2,4,9,14
Paella di mare del Trabucco per 4 pax * (possibile al nero di seppia)	2,4,9,14
Tubettino allo scoglio, olive taggiasche e capperi	1,2,4,14
Tagliata di manzo alla griglia con millefoglie di patate e verdure saltate	7

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS



Pescato del giorno alla griglia *	4
Moscardini in pignata con crostone rustico	1,14
Polpo su crema di fave secche e peperoni friggibili	14
Filetto di ombrina, zucchine in scapece e menta	4
Fave e cicorie con cornaletto del Gargano	
Parmigiana di melanzane al forno	1,3,7
Frittura del Golfo con calamari, gamberetti e paranza	1,2,4,14
Bombette pugliesi alla griglia	7
Sorbetto agli agrumi del Gargano	
Gelato del giorno	3,7,8
Semifreddo al caramello salato, arachidi e nocciole	3,5,7,8
Tagliata di frutta mista	
Tiramisù	1,3,7
Mousse ai tre cioccolati con crumble alla mandorla	1,3,6,7,8
Cheesecake ai frutti di bosco	1,3,7
Panna cotta al frutto della passione e cocco (senza glutine e lattosio)	7
Insalata estiva del Trabucco *	9

TRABUCCO

BEACH RESTAURANT

