











GOODO



R I S T O R A N T E

menu






INIZIO A GOODERE

 	Purea di fave, tapenade di olive leccine, sivoni e polpo fritto (4,6,9)	12
	Uovo panato e fritto con patate ratte, pasta kataifi, perlage di tartufo e cresta di gallo (1,3,6)	16
 	Carpaccio di ricciola marinata, passion fruit e olio all'aneto (3)	15
	Tartare di vacca podolica selezione "Varvara" con salsa olandese e tartufo bianchetto (3,7,10)	17
	Carciofo CBT, uovo pochè, fonduta di formaggio e crumble aglio, olio e peperoncino (1,3,7)	13€
 	Petto d'anatra con radicchio, lampone e mandorle tostate (8)	18
	Polpette di carne (1,3,7,8)	6
 	Tataki di tonno rosso alla catalana con granella di pistacchio. (4,6,8,9)	18
	Ostrica gratinata, burro alla bisque di cannocchia e fiocchi di sale (1,2,4,6,7,14)	3,5

PRIMI

	TA TA TA TABÚ	16
	Riso "Tenute San Massimo" con caprino, carciofi e polvere di liquirizia (6,7,9)	
	NON CREDERE ALL'ASINO CHE VOLA	17
	Laganari al ragù d'asino con fonduta di cacio cavallo podolico (1,6,7,9)	
	MARE E MOH!	16
	Linguina "La Campofilone" al nero con tagliatella di seppia, crema di broccoli, pomodorini confit e crumble aglio olio e peperoncino (1,4)	
	SOGNI D'ORO	20
	Raviolo con farcia di scampi e aneto, asparagi e camomilla (1,2,3,4,6,7,8,9)	

SECONDI

	GIMME ! GIMME ! ABBA KIO	21
	Scamone di Agnello alla brace , cipolla barese ripiena e bietolina croccante (1,7,9)	
 	SECONDO MAMMA LA DOMENICA	18
	Coscia di coniglio cotto in pignata con patate e funghi cardoncelli (9)	
 	GIAPPONETA LA RICCIOLA	22
	Ricciola laccata con salsa teriaky, cime di rapa e katsuobushi (4)	
	PERCHÉ PROPRIO LEI	14
	Melanzana farcita al ragù di soia con capperi e olive, pomodoro infornato, cacioricotta e basilico (6,7,9)	

Goodo fino alla fine

	SELEZIONE DI FORMAGGI	16
	Tre tipologie di formaggio abbinati a miele monofiore (7)	
	PARLA DA SOLO	8
	Tiramisú: il vero, il tradizionale, il più buono (3)	
	CHI È LA PECORA NERA DELLA FAMIGLIA?	8
	Bignè al cacao, ricotta di pecora, pera (1,3,7)	
	VIENI A BALLARE IN PUGLIA	8
	Tortino di carote di polignano, cremoso allo zafferano della valle d'itria, gelato all'olio extravergine d'oliva "coratina (1,3,8)	
	SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI FATTI DA GOODO (1,3,7,8)	6
	COPERTO	3
	Comprende servizio, benvenuto e pane	

ALLERGENI ALIMENTARI

(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati - (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei - (3) UOVA e prodotti a base di uova - (4) PESCE e prodotti a base di pesce - (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi - (6) SOIA e prodotti a base di soia - (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti - (9) SEDANO e prodotti a base di sedano - (10) SENAPE e prodotti a base di senape - (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo - (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale - (13) LUPINI e prodotti a base di lupini - (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto dal piano di autocontrollo HACCP ai sensi del reg. CE852/2004

GOODO

R I S T O R A N T E

beverage

BIRRE

PERONCINO 0.25 CL 3,5

ACQUA POTABILE TRATTATA

Filtro approvato dal Ministero della Salute conf. D.M. N° 443 del 21/12/1990

0.75

LISCIA 2

FRIZZANTE 2

ANALCOLICI

0.33

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

CAFFÈ 1











DECAFFEINATO 2

GOODO



R I S T O R A N T E

menu






INIZIO A GOODERE - START TO ENJOY

 	Fried octopus with broad beans purée and Leccine olives tapenade (4,6,9)	12
	Deep fried and poched eggs with "Ratte" potatoes, kataifi pasta, rooster crest and truffle perlage (1,3,6)	16
 	Marinated amberjack fish carpaccio, passion fruit and dill oil (3)	15
	Podolica cow tartare of "Varvara selection" with olandese sauce and bianchetto truffle (3,7,10)	17
	Artichoke, poached egg, cheese fondue and oil, garlic and chilli pepper crumble (1,3,7)	13
 	Pan fried duck breast, raddish, raspberry and toasted almond (8)	18
	Local fried meatballs (1,3,7,8)	6
 	Catalan-style red tuna tataki with pistachio grains. (4,6,8,9)	18
	Oysters au gratin with mantis shrimp butter and salt flakes (1,2,4,6,7,14)	3,5




FIRST COURSES

	TA TA TA TABÚ Goat cheese risotto "Tenute San Massimo" with artichoke and liquorice (6,7,9)	16
	NON CREDERE ALL'ASINO CHE VOLA Laganari pasta with donkey ragout and "cacio cavallo podolico" cheese fondue (1,6,7,9)	17
	MARE E MOH! "La Campofilone" linguine pasta with squid ink, cuttlefish noodles, broccoli cream, confit tomatoes and garlic, oil and pepper crumble (1,4)	16
	SOGNI D'ORO Homemade pasta parcel filled with langoustine and dill, asparagus and camomile (1,2,3,4,6,7,8,9)	20

SECOND COURSES

	GIMME ! GIMME ! ABBA KIO Grilled Lamb rumpsteak, filled "barese" onion and crunchy chard (1,7,9)	21
 	SECONDO MAMMA LA DOMENICA Rabbit leg cooked in "pignata" (the topical apulian clay container used for baking over the fire) with potatoes and Cardoncello mashroom (9)	17
 	GIAPPONETA LA RICCIOLA Lacquered amberjack with teriaky sauce, turnip tops and katsuobushi (4)	22
	PERCHÉ PROPRIO LEI Fried eggplant filled with soya ragú, capers, olives, baked tomatoes, cacioricotta cheese and basil (6,7,9)	14

GOODO FINO ALLA FINE - DESSERT

	SELECTION OF CHEESE Three type of cheese with monoflower of honey (7)	16
	PARLA DA SOLO Tiramisú: the real, the traditional, the most delicious (3)	8
	CHI È LA PECORA NERA DELLA FAMIGLIA? Cocoa bignè, sheep ricotta, pear (1,3,7)	8
	VIENI A BALLARE IN PUGLIA Polignano's carrots cake, Valle d'Itria's safferan cremoso, "coratina" extravergin olive oil icecream (1,3,8)	8
	SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAMS MADE BY GOODO (1,3,7,8)	6
	Includes service, welcome and bread	3

FOOD ALLERGENS

(1) CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derivatives - (2) SHELLFISH and products which contain shellfish - (3) EGG and products which contain egg - (4) FISH and products which contain fish - (5) PEANUTS and products which contain peanuts - (6) SOYA and products which contain soya - (7) MILK and products which contain milk (including lactose) - (8) NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and their derivatives - (9) CELERY and products which contain celery - (10) MUSTARD and products which contain mustard - (11) SESAME SEEDS and products which contain sesame seeds - (12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total sulfur dioxide - (13) LUPIN and products which contain lupin - (14) MOLLUSCS and products which contain molluscs

Some fresh products are subjected to rapid temperature suppression to ensure quality and safety as described in the HACCP self-control plan pursuant to Reg. CE852/2004

GOODO

R I S T O R A N T E

beverage

BEER

PERONCINO 0.25 CL 3,5

FILTERED DRINKING WATER

Filter approved by the Ministry of Health conf. D.M. N° 443 of 21/12/1990

0.75

STILL 2

SPARKLING 2

NON - ALCOHOLIC 0.33

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

COFFEE 1

DECAF 2

BOLLICINE

L'ARCHETIPO – SUSUMANTE ROSATO – PUGLIA Susumaniello	25
L'ARCHETIPO – MARASCO – PUGLIA Marasco	25
CASA CATERINA – BRUT NATURE "CUVÉE 36" – LOMBARDIA Chardonnay	55
CASA CATERINA – EXTRA BRUT "CUVÉE ROSÉ 60" – LOMBARDIA Pinot Nero	65
CAMOSSI – FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO – LOMBARDIA Chardonnay, Pinot Nero	40
FERRARI – MAXIMUM BLANC DE BLANC 1,5CL – TRENTO Chardonnay	70
POJER E SANDRI-BRUT ROSÉ – TRENTO Pinot noir, Chardonnay	41
LA PETIT GAULE DU MATIN – FRANCIA Chardonnay, Chenin, Sauvignon	39
DOMAINE BRETON – VOUVRAY BLANC 'LA DILETTANTE' – FRANCIA Chenin Blanc	45
COLLET – CHAMPAGNE BRUT – FRANCIA Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir	57
GAMET – RIVE DROITE – FRANCIA Meunier, Pinot Noir	70
GAMET – CARACTÈRES – FRANCIA Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	110
PAUL D'ETHUNE – CHAMPAGNE CUVÉE L'ANCIENNE GRAN CRU – FRANCIA Pinot noir, Chardonnay	230

BIANCHI

FATALONE – IGT GRECO SPINOMARINO – PUGLIA Greco	27
I PASTINI – VIGNA RAMPONE – PUGLIA Fiano minutolo	20
GIOVANNI AIELLO – CHAKRA ESSENZA – PUGLIA Verdeca	37
TENUTE CAPOVACCAIO – ALBIDUS – PUGLIA Verdeca	27
MASSERIA TORRICELLA – BREZZA – PUGLIA Verdeca	20
I PARIETI – SCAZZARIDDE – PUGLIA Minutolo, Verdeca	30
CASA PRIMIS – BOMBINO BIANCO – PUGLIA Bombino bianco	20

BUKKURAM – SOLE E VENTO – SICILIA Zibibbo e Grillo	27
GULFI – CARJCANTI – SICILIA Carricante	32
MASSERIA FRATTASI – CODA DI VOLPE – CAMPANIA Coda di Volpe	35
MASSERIA FRATTASI – TABURNO – CAMPANIA Falanghina	27
GAJA – VISTAMARE CA' MARCANDA – TOSCANA Vermentino, Viognier	60
GAJA - ALTENI DI BRASSICA – PIEMONTE Souvignon	130
GAJA – GAJA E REY – PIEMONTE Chardonnay	300
I CLIVI – MALVASIA 'VIGNA 80 ANNI' – FRIULI VENEZIA GIULIA Malvasia Istriana	33
YARDEN – GEWURZTRAMINER – ISRAELE Gewurztraminer	33
GAMLA – GALILEE – ISRAELE Sauvignon Blanc	35
E. GUIGAL – CÔTES DU RHÔNE BLANC – FRANCIA Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blan	27
LEON BEYER – GEWURZTRAMINER – FRANCIA (Alsace) Gewurztraminer	37
LEON BEYER – RIESLING – FRANCIA (Alsace) Riesling	37
DOMAINE ACHILLE'E – HAHNENBERG – FRANCIA Reisling	51
CHARLY NICOLLE – CHABLIS 1er CRU MONT DE MILIEU – FRANCIA Chardonnay	60
DOMAINE ACHILÉE – PÉPIN – FRANCIA Chardonnay, Pinot grigio	38
WEINGUT WEGELER – RIESLING – GERMANIA Riesling	35
CHRIS & ANDREA MULLINEUX – KLOOFT STREET – SUD AFRICA Chenin Blanc	36
ORANGE	
BRESSAN – CARAT – FRIULI VENEZIA GIULIA Tocai friulano, Malvasia, Ribolla gialla	50
FRA I MONTI – SEMPRE IN DUE – LAZIO Maturano	27

ROSATI

MASSERIA MITA – MARI – PUGLIA Negroamaro	20
ANTICA ENOTRIA – CONTESSA STAFFA – PUGLIA Nero di troia	20
TENUTE CAPOVACCAIO – FELDEGGII – PUGLIA Susumaniello	30
A MANO – IMPRINT SUSUMANIELLO ROSATO NATURALE – PUGLIA Sussumaniello	23
I PARIETI – CORVELLO – PUGLIA Primitivo	45
CANTINE CARPENTIERE – PRIMA LUCE – PUGLIA Bombino nero	25
BARRACO – ROSAMMARE – SICILIA Nero d'Avola	33
DOMAINE DE LA RENIÈRE – LOUISA – FRANCIA Cabernet Franc	40

ROSSI

GIOVANNI AIELLO – CHAKRA ROSSO – PUGLIA Primitivo	31
CARDONE – IL FRAGNO – PUGLIA Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec	20
MASSERIA MITA – EUFORIA – PUGLIA Negroamaro	20
L'ARCHETIPO – AGLIANICO – PUGLIA Aglanico	25
L'ARCHETIPO – PRIMITIVO – PUGLIA Primitivo	25
TENUTE CHIAROMONTE – MURO SANT'ANGELO BARBATO – PUGLIA Primitivo	50
CANTINA ENOTRIA – IL SALE DELLA TERRA – PUGLIA Nero di troia	31
GIOVANNI LUDOVICO – VECCHIE VIGNE – PUGLIA Primitivo	45
FATALONE – PRIMITIVO – PUGLIA Primitivo	30
ELIA – NININO – PUGLIA Susumaniello	30
A MANO – IMPRINT SUSUMANIELLO – PUGLIA Sussumaniello	30
MASSERIA TORRICELLA – NISPOLI – PUGLIA Cabernet Sauvignon	20

CASA PRIMIS – NERO DI TROIA – PUGLIA Nero di troia	20
MASSERIA FRATTASI – IOVI TONANT – CAMPANIA Aglianico	60
RAINA – CAMPO DI RAINA – UMBRIA Sagrantino	50
FRA I MONTI – UNO AL GIORNO – LAZIO Syrah	32
AZ. AGRICOLA PRINCIPIANO – COSTE – PIEMONTE Nebbiolo	35
AZ. AGRICOLA PRINCIPIANO – BAROLO SERRALUNGA – PIEMONTE Nebbiolo	60
GAJA – BAROLO DAGROMIS – PIEMONTE Nebbiolo	120
GAJA – CONTESA BAROLO – PIEMONTE Nebbiolo	260
BRESSAN – PIGNOL – FRIULI VENZIA GIULIA Pignolo	120
BRESSAN – SCHIOPPETTINO – FRIULI VENZIA GIULIA Schioppettino	60
RONC DAL DIAUL – SCHIOPPETTINO – FRIULI VENEZIA GIULIA Schioppettino	26
POJER & SANDRI – PINOT NERO – TRENTO Pinot nero	35
THIERRY GERMAIN – LA MARGINALE – FRANCIA Cabernet Franc	70
THIERRY GERMAIN – SAUMUR CHAMPIGNY – FRANCIA Cabernet Franc	40
MAISON LOUIS JADOT – BOURGOGNE PINOT NOIR – FRANCIA Pinot noir	55
MAISON LOUIS JADOT – VOSNE-ROMANÉE – FRANCIA Pinot noir	170
VINYER DE LA RUCA – ELLITTICO – FRANCIA Grenache, Carignan	70
DOMAINE DE RAIN – GEVREY-CHAMBERTIN – FRANCIA Pinot noir	120
E. GUIGAL – CÔTES DU RHÔNE – FRANCIA Syrah, Grenache, Mourvedre	28
LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES – CÔTES DU RHÔNE LES OLIVIERS – FRANCIA Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah	25
GAMLA – GALILEE – ISRAELE Cabernet Sauvignon	35