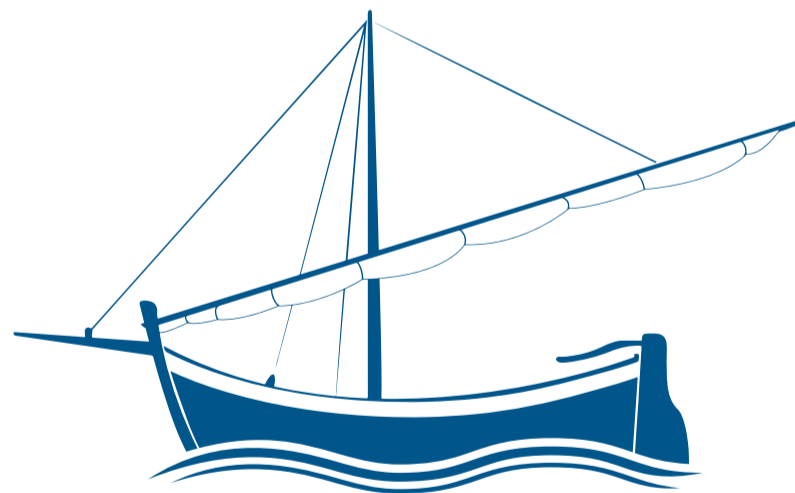


Proporre la tipica cucina flegrea
per noi significa cucinare,
col cuore,
ingredienti locali.

Da sempre,
da quasi un secolo,
oltre alla freschezza
e alla selezione delle materie prime,
ogni prodotto
è rigorosamente lavorato
e preparato da noi!

Giovanni Castiglia



GARIBALDI
RISTORANTE IN BACOLI DAL 1930

seguici su  



ANTIPASTI

CRUDI DI MARE

Frutti di Mare 15
Ostriche e Taratufi

Crudo Misto 25
Scampi, Gamberi, Ostriche e Taratufi

Crudo Singolo

Ostrica 3

Taratufo 2

Scampo 6

Gambero 6

ANTIPASTI

Misto di Mare 15

Sautè di Vongole 16

Sautè di Taratufi 20

Sautè di Telline 12

Sautè di Frutti di Mare Misti 15

Impepata di Cozze 10

Zuppetta di Cozze 12

Cozze al Gratin 10

Ostriche al Gratin 15

Prosciutto e Melone 7

Prosciutto e Formaggio 7

Prosciutto e Olive 6,5



PRIMI

Spaghetti Cozze e Bottarga 14

Linguine al Nero di Seppia 14

Linguine alla Garibaldi 30

Linguine ai Frutti di Mare 13

Spaghetti alle Vongole 15

Linguine con Scampi 22

Linguine con Gamberoni 22

Spaghetti con Cozze 12

Spaghetti al Pomodoro Fresco 7

Penne al Pomodoro Fresco 6,50



SECONDI

Gamberoni alla Catalana 35

Scampi alla Catalana 35

Crostacei Misti alla Catalana 35

Zuppa di Pesce 35

Gamberoni alla Griglia 32

Scampi alla Griglia 32

Frittura di Pesce Misto 15

Frittura di Calamari 15

Frittura di Gamberi e Calamari 15

Orate, Spigole, Ricciole, Pezzogne... 60 al kg

Tipi di Cottura: Al Forno, Griglia, Acqua Pazza, Al Sale

Mormore, Saraghi... 45 al kg

Tipi di Cottura: Al Forno, Griglia, Acqua Pazza, Al Sale

Carne di Manzo alla Griglia 14

Per il Pescato del Giorno rivolgersi al Personale di Sala



CONTORNI

Insalata Mista 5

Patate Fresche Fritte 5

Verdure Grigliate 5

Verdura di Stagione 5



FRUTTA E DOLCI

Frutta di Stagione 5

Misto di Frutta di Stagione 7

Dolci della Casa 6,50

Sorbetto 5

Coppetta di Gelato 3



BEVANDE

Acqua 0,75 2,50

Coca Cola 0,33 2,50

Coca Cola 1 Lt 5

Birra 0,33 3

Rivolgersi al Personale per la "Carta dei Vini"

Coperto per Persona 3

I prezzi si intendono comprensivi di Servizio

La mezza porzione conteggiata al 65%

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, - Alleg. III, Sez. VIII, Cap. 3, Lettera D.

Caro Cliente, se ha delle Allergie e/o Intolleranze Alimentari, si rivolga immediatamente al nostro personale di Sala.