



GARIBALDI
RISTORANTE IN BACOLI DAL 1930



ANTIPASTI

CRUDI DI MARE

Frutti di Mare ¹⁴	25
<i>Ostriche e Taratufi</i>	
Crudo Misto ^{2,14}	38
<i>Scampi, Gamberi, Ostriche e Taratufi</i>	

Crudo Singolo

Ostrica ¹⁴	5
Taratufo ¹⁴	3
Scampo ²	8
Gambero ²	8

ANTIPASTI

Misto di Mare ^{2,3,4,5,7,8,9,12,14}	21
Sautè di Vongole ^{5,12,14}	18
Sautè di Frutti di Mare Misti ^{5,12,14}	16
Impepata di Cozze ¹⁴	13
Zuppetta di Cozze ^{1,5,12,14}	15
Prosciutto e Melone	7
Prosciutto e Formaggio ⁷	9
Prosciutto e Olive	7,5

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



PRIMI

Spaghetti Cozze e Bottarga ^{1,4,10,12,14}	16
Linguine al Nero di Seppia ^{1,5,10,12,14}	15
Linguine alla Garibaldi ^{1,2,4,5,10,14}	36
Linguine ai Frutti di Mare ^{1,5,10,12,14}	16
Spaghetti alle Vongole ^{1,5,10,12,14}	21
Linguine con Scampi ^{1,2,5,10,12}	26
Spaghetti al Pomodoro Fresco ^{1,5,10}	10
Penne al Pomodoro Fresco ^{1,5,10}	9



Coperto per Persona 3

I prezzi si intendono comprensivi di Servizio

La mezza porzione/assaggio è conteggiata al 80%

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.

1 Cereali contenenti glutine e 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

8 Frutta a guscio e 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 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi



SECONDI

Gamberoni alla Catalana ^{2,9}	38
Scampi alla Catalana ^{2,9}	38
Crostacei Misti alla Catalana ^{2,9}	40
Zuppa di Pesce ^{1,2,4,5,12,14}	45
Gamberoni alla Griglia ²	36
Frittura di Pesce Misto ^{1,2,4,5,14}	21
Frittura di Calamari ^{1,5,14}	21
Frittura di Gamberi e Calamari ^{1,2,5,14}	21
Orate, Spigole, Ricciole, Pezzogne... ^{4,5,12}	80 al kg
<i>Tipi di Cottura: Al Forno, Griglia, Acqua Pazza, Al Sale</i>	
Mormore, Saraghi... ^{4,5,12}	50 al kg
<i>Tipi di Cottura: Al Forno, Griglia, Acqua Pazza, Al Sale</i>	

Per il Pescato rivolgersi al Personale



FRUTTA E DOLCI

Frutta di Stagione	5
Misto di Frutta di Stagione	7,50
Dolci della Casa ^{1,3,5,7,8}	7,50
Sorbetto ^{1,7}	5
Coppetta di Gelato ^{1,7,8}	3



CONTORNI

Insalata Mista	5
Patate Fresche Fritte ⁵	5
Contorno del Giorno ⁵	5



BEVANDE

Acqua 0,75	3
Coca Cola 0,33	3
Coca Cola 1 Lt	5
Birra 0,33	3

**Rivolgersi al Personale
per la "Carta dei Vini"**