

GABO

> ANTIPASTI LA TRADIZIONE | THE TRADITION STARTERS | ENTRÉES LA TRADITION

"Radice" – Tartare di manzo, scalogno all'agrodolce, capperi, cialda croccante e maio all'aglio nero
"Radice" – Beef tartare, sweet-and-sour shallot, capers, crisp wafer, and black garlic mayo
"Radice" – Tartare de bœuf, échalote aigre-douce, câpres, tuile croustillante et mayonnaise à l'ail noir

"Orto Bianco" – Carciofo croccante sul letto di fave bianche, polvere di taralli
"Orto Bianco" – Crispy artichoke on a bed of white fava beans, taralli powder
"Orto Bianco" – Artichaut croquant sur un lit de fèves blanches, poudre de taralli

"Lattico" – Burrata con pomodorini freschi, melanzane e frutto rosso
"Lattico" – Burrata with fresh cherry tomatoes, eggplant, and red fruit
"Lattico" – Burrata avec tomates cerises fraîches, aubergines et fruits rouges

"Tagliere BIO" – Tagliere di salumi e formaggi farm family
"Tagliere BIO" – Farm Family cured meat and cheese board
"Tagliere BIO" – Planche de charcuteries et de fromages « Farm Family »

"Insalata Rosso d'Autunno" – Baby spinaci, tonno rosso del mediterraneo scottato, caroselli, frutta di stagione, primo sale, pomodoro fermentato, riduzione di lamponi
"Insalata Rosso d'Autunno" – Salad, baby spinach, seared Mediterranean bluefin tuna, carosello cucumbers, seasonal fruit, primo sale cheese, fermented tomato, raspberry reduction
"Insalata Rosso d'Autunno" – Salade, Jeunes pousses d'épinards, thon rouge de Méditerranée saisi, concombres caroselli, fruits de saison, fromage primo sale, tomate fermentée, réduction de framboises

> ANTIPASTI L'INNOVAZIONE | THE INNOVATION STARTERS | ENTRÉES L'INNOVATION

"Black" – Midollo di Black Angus alla brace, tartare di manzo, miele al tartufo
"Black" – Midollo di Black Angus alla brace, tartare di manzo, miele al tartufo
"Black" – Moelle de Black Angus grillée, tartare de bœuf, miel à la truffe

"Capesante" – Capesante scottate agli agrumi
"Capesante" – Citrus-seared scallops
"Capesante" – Coquilles Saint-Jacques poêlées aux agrumes

"Marina Salmone" – Salmone marinato, caviale, estratto di cetriolo
"Marina Salmone" – Marinated salmon, caviar, cucumber extract
"Marina Salmone" – Saumon mariné, caviar, extrait de concombre

"Gabo" – Tartare di gambero Rosso di Marzara, patata cotta al sale, pecorino
"Gabo" – Red prawn tartare, salt-baked potato, pecorino
"Gabo" – Tartare de crevettes rouges de Mazara, pomme de terre cuite au sel, pecorino

"Calamela" – Calamari alla griglia, mela verde, cicoria, crema ai funghi
"Calamela" – Grilled calamari, green apple, chicory, mushroom cream
"Calamela" – Calamars grillés, pomme verte, chicorée, crème aux champignons

"Insalata Avocado Blu" – Insalata verde, avocado, pompelmo rosa, blu di bufala, mandorle locali, vinaigrette al miele e limone
"Insalata Avocado Blu" – Green salad, avocado, pink grapefruit, buffalo blue cheese, local almonds, honey-lemon vinaigrette
"Insalata Avocado Blu" – Salade verte, avocat, pamplemousse rose, bleu de bufflonne, amandes locales, vinaigrette au miel et au citron

GABO'

> LE PASTE LA TRADIZIONE | THE TRADITION PASTA | PÂTES LA TRADITION

"Carciofo" – Spaghetti con crema di carciofi, pomodorini confit, spuma di caciocavallo, bottarga di muggine

"Carciofo" – Spaghetti with artichoke cream, confit cherry tomatoes, caciocavallo cheese, and mullet bottarga

"Carciofo" – Spaghettis à la crème d'artichaut, tomates cerises confites, espuma de fromage caciocavallo, poutargue de mullet

"Rosso Pomodoro" – Spaghetti, pomodoro e basilico

"Rosso Pomodoro" – Spaghetti with tomato and basil

"Rosso Pomodoro" – Spaghettis, tomate et basilic

"Nord Sud" – Orecchiette cime di rapa, vongole veraci, caciocavallo

"Nord Sud" – Orecchiette with turnip tops, clams, and caciocavallo cheese

"Nord Sud" – Orecchiette aux pousses de navet, palourdes et fromage caciocavallo

> LE PASTE L' INNOVAZIONE | THE INNOVATION PASTA | PÂTES L'INNOVATION

"Mare Nero" – Linguine al nero di seppia, rana pescatrice, pane croccante al lime

"Mare Nero" – Squid ink linguine, monkfish, lime-infused crispy bread

"Mare Nero" – Linguine à l'encre de seiche, lotte, pain croustillant au citron vert

"Riccio Salicornia" – Spaghetti, burro alla salicornia, polpa di riccio, limone bruciato

"Riccio Salicornia" – Spaghetti, samphire butter, sea urchin pulp, charred lemon

"Riccio Salicornia" – Spaghetti, beurre de salicorne, pulpe d'oursin, citron brûlé

"Tartufo" – Tagliolino all'uovo, burro al tartufo bianco, tartufo nero invernale

"Tartufo" – Marinated salmon, caviar, cucumber extract

"Tartufo" – Tagliolini aux œufs, beurre à la truffe blanche, truffe noire d'hiver

GABO'

> RISOTTI | RISOTTOS

"Lattuga" - Crema di lattuga, gambero rosso di Mazara, burro alle ostriche, limone candito

"Lattuga" - Lettuce cream, red prawn, oyster butter, candied lemon

"Lattuga" - Crème de laitue, crevette rouge, beurre aux huîtres, citron confit

"Zucca" - Crema di zucca, polpo alla griglia, olio all'arancia

"Zucca" - Pumpkin cream, grilled octopus, orange oil

"Zucca" - Crème de potiron, poulpe grillé, huile à l'orange

"Cicoria" - Cicoria in doppia consistenza, fragnello, aglio fritto, fondo di verdure

"Cicoria" - Chicory in two textures, fragnello cheese, fried garlic, vegetable jus

"Cicoria" - Chicorée en double texture, fromage fragnello, ail frit, fond de légumes

"Pomodoro" - Salsa di pomodoro, basilico, stracciatella

"Pomodoro" - Tomato sauce, basil, stracciatella

"Pomodoro" - Sauce tomate, basilic, stracciatella

"Zafferano" - Zafferano, guancia di manzo, fondo bruno

"Zafferano" - Saffron, beef cheek, brown stock

"Zafferano" - Safran, joue de bœuf, fond brun

GABO'

> SECONDI LA TRADIZIONE | THE TRADITION MEAT AND FISH | VIANDE ET POISSON LA TRADITION

"Bombette" – Bombette al ragù di parmigiana

"Bombette" – Bombette with parmigiana ragù

"Bombette" – Bombettes au ragoût de parmigiana

"Angus" – Black Angus (BIO), pak choi

"Angus" – Black Angus (ORGANIC), pak choi

"Angus" – Black Angus (BIO), pak choi

"Maialino Truffle" – Stinchetto di maialino da latte con purè di patate al tartufo

"Maialino Truffle" – Suckling pig shank with truffle mashed potatoes

"Maialino Truffle" – Jarret de porcelet et purée de pommes de terre à la truffe

"Salmone" – Trancio di salmone grigliato con crema di avocado

"Salmone" – Grilled salmon steak with avocado cream

"Salmone" – Saumon grillée à la crème d'avocat

"Brace Marina" – Polpo scottato, patate, emulsione ai peperoni, paprika dolce

"Brace Marina" – Seared octopus, potatoes, bell pepper emulsion, sweet paprika

"Brace Marina" – Poulpe saisi, pommes de terre, émulsion aux poivrons, paprika doux

"Baccalà" – Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura, yogurt alle mandorle, carosello Pugliese, pomodorini confit

"Baccalà" – Cod fillet cooked at low temperature, almond yogurt, Apulian carrot, confit cherry tomatoes

"Baccalà" – Filet de cabillaud cuit à basse température, yaourt aux amandes, carotte des Pouilles, tomates cerises confites

GABO'

> SECONDI L' INNOVAZIONE | THE INNOVATION MEAT AND FISH | VIANDE ET POISSON L'INNOVATION

"Agnello Lento" – Stinco d'agnello 700/800 gr. al forno, vincotto ai fichi, sedano rapa

"Agnello Lento" – Oven-roasted lamb shank 700/800 gr., fig vincotto, celeriac

"Agnello Lento" – Jarret d'agneau 700/800 gr. au four, vincotto aux figues, céleri-rave

"Terra Bianca" – Filetto di manzo, capasanta scottata, purè agli agrumi, olio al prezzemolo

"Terra Bianca" – Beef fillet, seared scallop, citrus purée, parsley oil

"Terra Bianco" – Filet de bœuf, coquille Saint-Jacques saisie, purée aux agrumes, huile de persil

"Cuore di Bosco" – Lombo di cervo, foie gras, cardoncelli, riduzione di manzo

"Cuore di Bosco" – Venison loin, foie gras, king oyster mushrooms, beef reduction

"Cuore di Bosco" – Longe de cerf, foie gras, pleurotes du panicaut, réduction de bœuf

"Riviera di Mare" – Zuppa di pesce pregiato salsa ai crostacei con latte di cocco

"Riviera di Mare" – Premium fish soup with shellfish sauce and coconut milk

"Riviera di Mare" – Soupe de poissons nobles, sauce aux crustacés au lait de coco

"Acqua Profonda" – Ricciola alla piastra, crema di zucchine, olio alle erbe

"Acqua Profonda" – Grilled amberjack, zucchini cream, herb oil

"Acqua Profonda" – Sériole à la plancha, crème de courgettes, huile aux herbes