

Gorgo
Viaggi Culinari —

M E N U

LA



NOSTRA



MISSIONE



Gorgo vuole **esplorare, ricercare, andare alla scoperta di nuovi sapori** sempre nuovi ed inimitabili.

Gorgo vuole **viaggiare attraverso il gusto di terre lontane**, innamorarsi dei suoi sapori, inebriarsi dei profumi di posti sconosciuti.

Gorgo è il luogo in cui **le tradizioni più genuine prendono vita e vengono reinterpretate con maestria**: tutto per offrirti un'esperienza culinaria autentica e genuina.

Vuoi saperne di più? **Scopri la storia di Gorgo** sui nostri canali social.





GLI SFIZI

✧ PATATE FRITTE

✧ ARANCINI

✧ POLPETTE HOME-MADE

✧ PANZEROTTI FRITTI

Gorgo

GLI SFIZIOSI

PANZEROTTINI (4pz)	4,00 €
GAMBERI PASTELLATI CON SALSA GUACAMOLE (4pz)	4,50 €
NACHOS CON SALSA MESSICANA	4,00 €
FRITTELLE CON SALSE	4,00 €
FILETTI DI POLLO KENTUCKY (4pz circa)	6,00 €
TRIS (Olive, taralli e rice)	4,00 €

PATATE FRITTE

	SMALL	LARGE
CLASSICHE DIPPERS	3,00 €	5,00 €
PAPRIKA VERTIGO	4,00 €	6,00 €
AMERICANE DOLCI	4,00 €	6,00 €
CACIO E PEPE DIPPERS	4,00 €	7,00 €
CHEDDAR E BACON DIPPERS	6,00 €	8,00 €

ARANCINI

SUPPLÌ	3,50 €
ARANCINO SICILIANO	4,00 €
PISTACCHIO E MORTADELLA	4,00 €

POLPETTE HOME-MADE

CLASSICHE	4,00 €
POMODORO E BASILICO	5,00 €
AMATRICIANA	5,00 €
CACIO E PEPE	6,00 €
PISTACCHIO	6,00 €
CURRY E MANDORLE TOSTATE	6,00 €



PANZEROTTI FRITTI

CLASSICO

Pomodoro e mozzarella

2,00 €

FARCITO

A scelta

da 2,50 €

PULLED

Pomodoro, mozzarella, pulled pork, stracciatella, salsa bbq e cipolla caramellata

4,00 €

GAMBERO

Datterino giallo, mozzarella, mazzancolle, pesto di pistacchio e pepe rosa

4,00 €

PARMIGANA

Pomodoro, mozzarella, cubetti di melanzana, mortadella, pepe e basilico

4,00 €





LA CICCHETTERIA VENEZIANA

I **cicchetti**, piccoli assaggi di pane con salumi, pesce, formaggi e verdure, sono la quintessenza della **tradizione culinaria veneziana**.

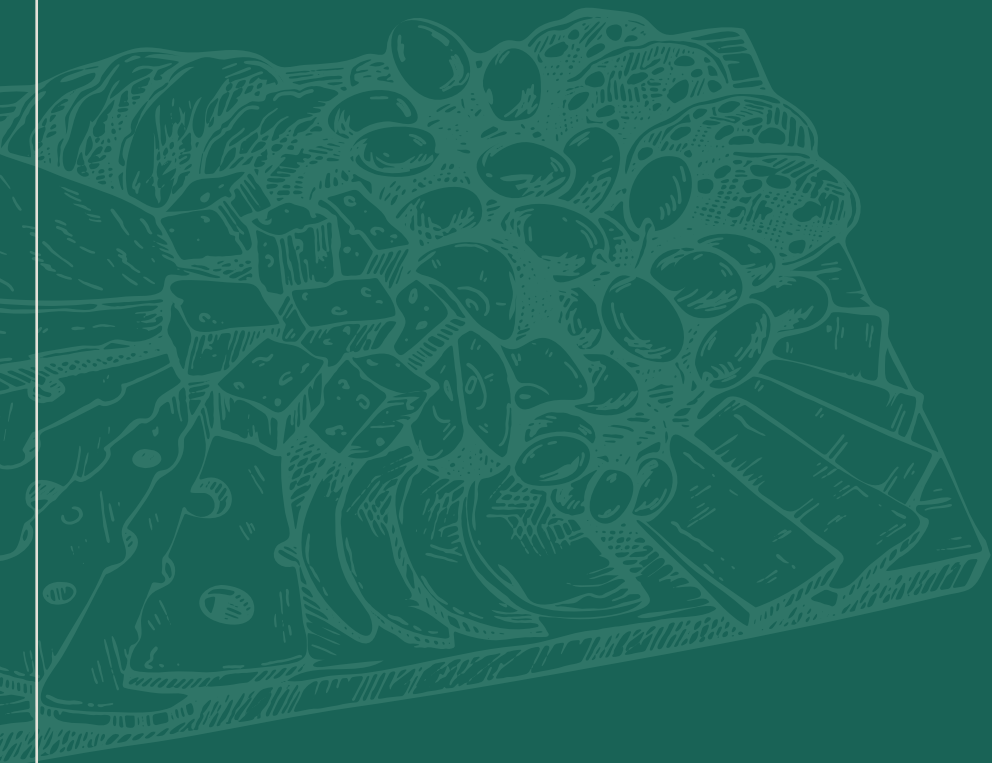
Considerati gli antenati del finger food, i cicchetti erano il pasto preferito dei mercanti veneziani che erano soliti consumarli con **un'ombra de vin**, un'espressione nata dal luogo in cui i mercanti conservavano il vino: sotto l'ombra del campanile di San Marco.

LA CICHETTERIA VENEZIANA

(4 CROSTINI DI PANE)

Nduja calabrese, formaggio pecorino, cipolla caramellata	6,00 €
Salmone affumicato, insalata, avocado, olio alla curcuma, semi di sesamo	8,00 €
Mazzancolle, insalata, salsa rosa aromatizzata al brandy home-made, paprika affumicata	7,00 €
Speck dell'Alto Adige IGP, salsa tartufata homemade, brie, miele e noci	7,00 €
Prosciutto crudo di Parma, crema di mozzarella di bufala, julienne di pomodoro secco, fiocchi di pomodoro	7,00 €
Ragù genovese	5,00 €
Tzatziki homemade, insalata, fesa di tacchino, pepe	6,00 €
Hummus di ceci homemade, zuccina grigliata, menta fresca e olio evo	7,00 €
Pulled pork, salsa bbq, cipolla croccante	8,00 €
Capocollo, stracciatella, lamelle di mandorle tostate	7,00 €





TAGLIERE TIROLESE

Il **tagliere**, simbolo di convivialità e condivisione, è un elemento ricorrente in tutta Italia. Gorgo sceglie di proporre un **mix di salumi e formaggi** accompagnato dal classico **Brezel**: in perfetto stile tirolese, per un vero e proprio viaggio gastronomico tra le Alpi.

Gorgo

TAGLIERE TIROLESE

(ACCOMPAGNATO DA BRETZEL O FRITTELLE)

TAGLIERE DI SALUMI

15,00 €

TAGLIERE DI FORMAGGI E LATTICINI

15,00 €

TAGLIERE MISTO

20,00 €

Salumi, formaggi e latticini

TAGLIERE XXL

30,00 €





PRIMI & SECONDI

✧ GNOCCHETTI

✧ SPAGHETTI ALL' ASSASSINA

✧ TARTARE

✧ I SECONDI

Gorgo

GNOCCHETTI

Gnocchetti con salmone e vodka	10,00 €
Gnocchetti con speck e noci	10,00 €
Gnocchetti alla gricia con peperone crusco	10,00 €
Gnocchetti al pistacchio con mortadella	10,00 €
Gnocchetti all'amatriciana	8,00 €

SPAGHETTI ALL' ASSASSINA

(CHIEDERE DISPONIBILITÀ)

Con stracciatella	12,00 €
-------------------	---------

TARTARE (100 g)

Tartare di salmone con avocado, zeste di limone e pepe rosa	12,00 €
Tartare di tonno con brunoise di verdure marinate in succo di limone, olio e zenzero	13,00 €
Tartare di gambero rosa con citronette alla Gorgo	15,00 €

I SECONDI

Arrosticini di ovino su insalata croccante e salsa bbq (6pz)	8,00 €
Hamburger al piatto con scamorza affumicata e bacon croccante, cheddar, insalata e pomodori	10,00 €
Tagliata di pollo alla piastra con pomodorini, grana e rucola	9,00 €



INSALATE, MINI BURGER & WRAP

Gorgo

INSALATE

(ACCOMPAGNATE DA CROSTINI)

Pollo alla piastra o pollo croccante, insalata croccante,
rucola, pomodorini, carote, mais, grana in scaglie 8,00 €

Salmone o gamberi, insalata croccante, rucola, valeriana,
pomodorini, avocado, noci 9,00 €

Ceci, insalata, rucola, pomodori secchi, cetriolo,
cipolla croccante 9,00 €

TRIS DI MINI BURGER

10,00 €

Cheddar, bacon e insalata

Tzatziki, cetriolo e pomodoro

Scamorza affumicata, rucola e salsa bbq

WRAP

Pollo alla piastra, insalata, patate dolci, pomodorini,
salsa guacamole 8,00 €

Pollo kentucky, insalata, mozzarella, pomodorini, maionese
al bacon 9,00 €

Hamburger, bufala, rucola, pomodorini, maionese alla
barbabietola rossa 10,00 €

Pulled pork, insalata, salsa cheddar, bacon croccante, patate fritte,
cipolla rossa, salsa bbq 10,00 €



LE BAGUETTE

Nata in **Francia** per mano dei fornai di Napoleone, la baguette si distinse subito dalle pagnotte tradizionali per la sua **forma allungata e sottile**. Questa caratteristica la rendeva più leggera, meno ingombrante e, di conseguenza, pratica da trasportare e consumare dai soldati durante le campagne militari.

Gorgo

BAGUETTE

POLPETTE

8,00 €

Polpette al sugo, crema di parmigiano

VEGANA

8,00 €

Hummus di ceci homemade, verdure grigliate, pomodorini, lamelle di mandorle tostate, olio alla curcuma

SPECK

9,00 €

Speck dell'alto adige IGP, salsa tartufata homemade, scamorza affumicata, funghi freschi, rucola e olio evo

GAMBERETTI

8,00 €

Mazzancolle, insalata, pomodorini, chips di zucchine, salsa rosa al brandy homemade

PULLED PORK

4,00 €

Pulled pork, insalata, crema cacio e pepe, cipolla croccante, maionese al bacon

PROSCIUTTO CRUDO

9,00 €

Prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo

SALMONE

10,00 €

Salmone affumicato, insalata, mozzarella, maionese al lime, avocado, pepe rosa, olio alla curcuma

BRESAOLA

10,00 €

Bresaola, tzatziki homemade, rucola, scaglie di grana, pomodori secchi, glassa di aceto balsamico

POLPO

10,00 €

Polpo, insalata, stracciatella, datterino giallo semisecco, maionese menta e lime



PINSE ROMANE

Dall'**antica Roma**, dove i contadini trasformavano il "grano di scarto" in un impasto leggero e nutriente, la Pinsa Romana conquista oggi palati italiani ed internazionali. Citata anche da **Virgilio** nell'**Eneide**, vanta una storia affascinante e un gusto inconfondibile.

Gorgo

PINSE ROMANE

NAPOLETANA

8,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella

In uscita: mozzarella di bufala, olio al basilico

BOLOGNESE

9,00 €

Mozzarella

In uscita: mortadella, stracciatella, crema di pistacchi e granella

VEGANA

8,00 €

In uscita: Melanzane e zucchine grigliate, pomodorini, olio al basilico, glassa di aceto balsamico

CALABRESE

9,00 €

Nduja, polpa di pomodoro, mozzarella e cipolla caramellata

In uscita: spianata piccante

TIROLESE

9,00 €

Olio al tartufo, mozzarella, scamorza affumicata

In uscita: speck dell'alto adige IGP, funghi freschi, citronette alla gorgo

UMBRA

9,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia, funghi freschi, prezzemolo

EMILIANA

9,00 €

Mozzarella

In uscita: prosciutto crudo di Parma, stracciatella, datterino giallo semisecco

ROMANA

10,00 €

Crema di pecorino, mozzarella, guanciale croccante, pepe

PUGLIESE

10,00 €

Salsa di datterino giallo

In uscita: capocollo pugliese, giuncata, chips di zuccina, tarallo sbriciolato

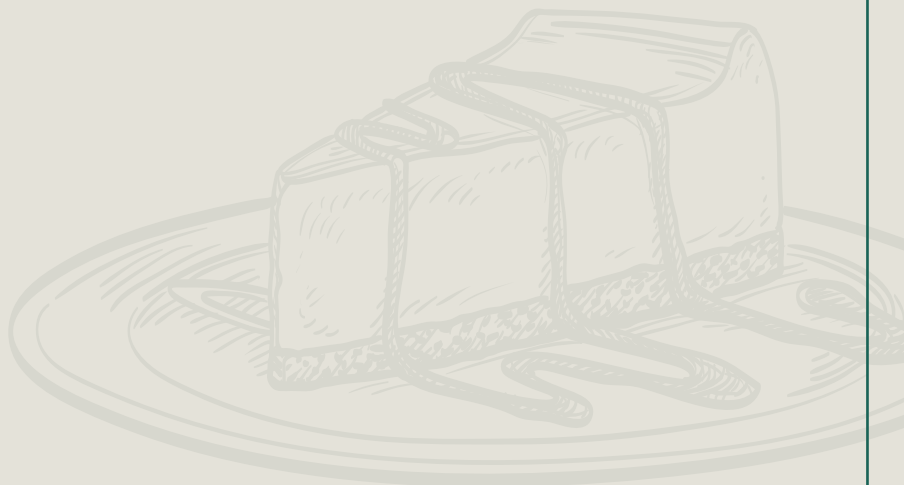


DOLCI

Gorgo

DOLCI

PANZEROTTINO DOLCE	1,50 €
Nutella, pistacchio, ricotta, fondente, cioccolato bianco	
CICCHETTO DOLCE * (2pz)	2,50 €
TORTA AI TRE CIOCCOLATI	5,00 €
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	5,00 €
TIRAMISU	6,00 €
Anche senza glutine e senza lattosio	
CHEESECAKE *	6,00 €
WAFFLE *	6,00 €
WAFFLE CON GELATO ALLA VANIGLIA	7,00 €



✂ FARCITURE

Nutella, fondente, cioccolato bianco, pistacchio, Kinder Bueno, caramello salato, frutti di bosco, mango, limone, fragole



GLUTEN FREE

Gorgo

GLUTEN FREE

(AL PEZZO)

PANZEROTTINO	2,00 €
RUSTICINO	2,00 €
POLLETTO PANATO	2,00 €
PIZZETTA	4,00 €
PIADINA *	da 8,00 €
GNOCCHETTI *	da 10,00 €
BAGUETTE *	da 10,00 €
PINSA *	da 12,00 €

✂ La variazione di prezzo dipende dal condimento



BEVANDE ANALCOLICHE

Gorgo

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA 0,50 cl	1,00 €
ACQUA 0,75 cl	2,00 €
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	2,50 €
COCA COLA	2,50 €
COCA COLA ZERO	2,50 €
FANTA	2,50 €
CEDRATA	2,50 €
LEMONSODA	2,50 €
THE BIO AL LIMONE	4,00 €
THE BIO ALLA PESCA	4,00 €
TONICHE PREMIUM	3,00 €

✂ COPERTO 1,50 €

GLI ALLERGENI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ANACARDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE

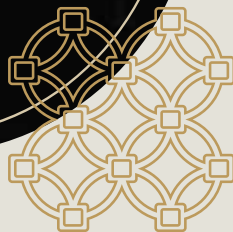


SEDANO

Gor go



VIAGGIA COL GUSTO!





SEGUICI SU 

Gorgo
di Serena Epifanio

VIA PIETRO NENNI, 42, 70016 NOICATTARO BA

345 545 1191

COCKTAILS

GORG0 Gin acquamirabilis, succo di limone, sciroppo di zucchero, crema di more	8,00 €
GORG0 2.0 Gin acquamirabilis, blue curacao, albumina, sciroppo di zucchero, succo di lime	8,00 €
BELLO E DANNATO Rum scuro, liquore eccentrico, dry curacao, succo di lime, zucchero liquido, granatina	8,00 €
TEMPTATION Vodka, liquore eccentrico, succo di lime, liquore passion fruit, top prosecco	8,00 €
LUSSURIA Gin the greedy, liquore cinico, bitter chinato, lime e noce moscata	9,00 €
PALOMA Tequila, succo di lime, top tonica, pompelmo rosa	7,00 €
PALOMA 2.0 Tequila, liquore cinico, succo di lime, topo tonica, pompelmo rosa	8,00 €
BLOOD Scherry, vermuth dry, dashes bitter orange	7,00 €
MOJITO Rum, zucchero liquido, lime, top soda, menta	7,00 €
MOJITO PASSION Rum, lime, menta, passion fruit, zucchero liquido, top soda	7,00 €
DAIQUIRI Rum, zucchero liquido, succo di lime	6,00 €
DARK'N STORMY Spicy rum, ginger beer, twist limone	7,00 €
OLD CUBAN Ron zanos, succo di lime, prosecco, menta in sospensione	7,00 €
TEQUILA SUNRISE Tequila bianca, succo d'arancia, granatina, twist d'arancia	6,00 €
VODKA PASSION Vodka, passion fruit, sciroppo di zucchero, succo lime, albumina	7,00 €
PISCO SOUR Pisco, succo di limone, zucchero liquido, albumina	8,00 €
NEW YORK SOUR Whiskey rye, sciroppo liquido, succo di limone, albumina, vino rosso	8,00 €
WHISKEY SOUR Whiskey, succo di lime, zucchero liquido, dashes angostura	7,00 €
ECCENTRICO MULE Liquore eccentrico, succo di lime, top inger beer	8,00 €
COCKTAIL ANALCOLICI	6,00 €
GIN TONIC PREMIUM a partire da	8,00 €
COCKTAIL CLASSICI	6,00 €



SEGUICI SU 

Gorgo
di Serena Epifanio

VIA PIETRO NENNI, 42, 70016 NOICATTARO BA
345 545 1191

BEVERAGE



Gorgo
Viaggi Culinari



VINI ROSSI	BOTT.	CALICE
MACCONE Cantina: Angiuli Donato; Regione: Puglia; Vitigno: Primitivo; Gradi: 15	22,00 €	5,00 €
MACCONE 17° Cantina: Angiuli Donato; Regione: Puglia; Vitigno: Primitivo; Gradi: 17	30,00 €	7,00 € minimo 2
MONTEPULCIANO Cantina: Tenuta Ulisse; Regione: Abruzzo; Vitigno: Montepulciano; Gradi: 14	25,00 €	5,00 €
GELSO NERO Cantina: Podere 29; Regione: Puglia; Vitigno: Nero di Troia; Gradi: 13	25,00 €	5,00 €
OTRE Cantina: Teanum; Regione: Puglia; Vitigno: Aglianico; Gradi: 13,5	18,00 €	5,00 €
PAPALE ORO Cantina: Varvaglione; Regione: Puglia; Vitigno: Primitivo di Manduria; Gradi: 14,5	30,00 €	
LADY KILLER Cantina: Castel di Salve; Regione: Puglia; Vitigno: Malvasia nera; Gradi: 13	28,00 €	7,00 € minimo 2
PINOT NOIR ROLHÜT Cantina: Peter Zemmer; Regione: Alto Adige; Vitigno: Pinot nero; Gradi: 13	28,00 €	7,00 € minimo 2
NEGROAMARO MOTTURA Cantina: Mottura; Regione: Puglia; Vitigno: Negroamaro; Gradi: 13	18,00 €	5,00 €
SUSUMANIELLO MOTTURA Cantina: Mottura; Regione: Puglia, Salento; Vitigno: Susumaniello, gradi; Gradi: 13	20,00 €	5,00 €
LE PITRE PRIMITIVO Cantina: Mottura; Regione: Puglia; Vitigno: Primitivo di Manduria; Gradi: 14,5	25,00 €	5,00 €

VINI ROSATI	BOTT.	CALICE
NEGRAMARO MOTTURA Cantina: Mottura; Regione: Puglia; Vitigno: 90% Negroamaro, 10% Malvasia; Gradi: 12,5	18,00 €	5,00 €
NERO DI TROIA Cantina: Teanum; Regione: Puglia; Vitigno: Nero di Troia; Gradi: 12,5	16,00 €	5,00 €
NAUSICA Cantina: Cardone; Regione: Puglia; Vitigno: Negroamaro; Gradi: 12	16,00 €	5,00 €
GELSO ROSA Cantina: Podere 29; Regione: Puglia; Vitigno: Nero di Troia; Gradi: 13	20,00 €	5,00 €
CERASUOLO Cantina: Tenuta Ulisse; Regione: Abruzzo; Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo; Gradi: 13	25,00 €	5,00 €
MACCONE Cantina: Angiuli Donato; Regione: Puglia; Vitigno: primitivo; Gradi: 14,5	22,00 €	5,00 €
MACCONE 17° Cantina: Angiuli Donato; Regione: Puglia; Vitigno: Primitivo; Gradi: 17	28,00 €	
ISIR SUSUMANIELLO VALLE D'ITRIA Cantina: Lorusso; Regione: Puglia, Valle d'Itria; Vitigno: Susumaniello; Gradi: 13	22,00 €	5,00 €
VINI BIANCHI	BOTT.	CALICE
PECORINO Cantina: Tenuta Ulisse; Regione: Abruzzo; Vitigno: Pecorino; Gradi: 13	25,00 €	5,00 €
FALANGHINA Cantina: Teanum; Regione: Puglia; Vitigno: Falanghina; Gradi: 13	16,00 €	5,00 €
VERDECA Cantina: Cardone; Regione: Puglia; Vitigno: Verdeca; Gradi: 12	18,00 €	5,00 €
GELSO BIANCO Cantina: Podere 29; Regione: Puglia; Vitigno: Fiano, Gradi: 12	22,00 €	5,00 €
GEWÜRZTRAMINER Cantina: Bozen; Regione: Alto Adige; Vitigno: Gewürztraminer; Gradi: 14,5	28,00 €	7,00 € minimo 2
LE PIETRE SALICE MOTTURA Cantina: Mottura; Regione: Puglia, Salento; Vitigno: Salice Salentino Bianco; Gradi: 12,5	25,00 €	5,00 €

BOLLICINE	BOTT.	CALICE
BLANC DE BLANCS Cantina: Bacio della Luna; Regione: Veneto; Vitigno: Pinot Bianco e Chardonnay; Gradi: 11	15,00 €	4,00 €
PROSECCO EXTRA DRY Cantina: Bacio della Luna; Regione: Veneto; Vitigno: Glera; Gradi: 11	20,00 €	5,00 €
PROSECCO ROSÈ Cantina: Bacio della Luna; Regione: Veneto; Vitigno: Glera e Pinot Nero; Gradi: 11	20,00 €	5,00 €
BELLAVISTA - GRAND CUVÉE, Franciacorta Brut; Gradi: 12,5	50,00 €	
VEUVE CLICQUOT - CHAMPAGNE Cuvée; Gradi: 12	80,00 €	
MOËT & CHANDON - CHAMPAGNE Réserve Impériale; Gradi: 12	85,00 €	
BIRRE		
ALLA SPINA	20cl	40cl
FORST VIP PILS, 5%	3,00 €	5,00 €
MENABREA AMBRATA, 5%	4,00 €	6,50 €
PROPOSTE DEL MESE		
IN BOTTIGLIA		
FORST, PILS, 4,8%		2,50 €
MENABREA STRONG - PREMIUM STRONG 8%		4,00 €
CARLO QUINTO - ROSSA 8,5%		4,50 €
NAZIONALE GLUTEN FREE - BALADIN, BLOND ALE 6,5%		6,00 €
GIARA - BIRRANOVA, BLANCHE 5%		6,00 €
NEGRAMARA - BIRRANOVA, DOUBLE IPA, 8%		6,00 €
BELGIAN BLOND ALE - INDOMITUS, VERTIGA 6,8%		6,00 €
BAIADERA - VERTIGA, IPA, 5,6%		6,00 €
FORST 0.0, ANALCOLICA 0%		2,50 €