

Benvenuti

nel lido sostenibile e sociale della riserva

La struttura balneare del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto viene allestita a giugno e rimossa a settembre per restituire alla natura il piccolo angolo degli 8 km di costa protetta che occupa in estate.

Pensato anche per la fruizione agevolata e gratuita da parte delle persone disabili, il lido vanta un punto ristoro presso il quale gli utenti possono conoscere i prodotti bio e i presidi Slow Food della riserva. Ambiente ed inclusività. I proventi dei servizi estivi vengono reinvestiti in progetti di tutela della riserva.

Welcome

to the reserve's sustainable and social Beach Resort

The beach establishment of the Torre Guaceto Management Consortium is set up in June and removed in September to give back nature the small corner of the 8 km of protected shoreline it occupies in summer. Also designed to be used free of charge by the disabled people, the Beach Resort has a bar where users can taste about the reserve's organic products and Slow Food Presidia. Environment and inclusiveness. All proceeds from the summer services are reinvested in conservation projects to protect and preserve the natural beauty of the reserve.

Menù



1



Panino con capocollo di Martina Franca, mozzarella a siero innesto, pomodoro Fiaschetto, rucola e olio extravergine
Sandwich, capocollo di Martina Franca, mozzarella cheese (with natural whey starter), rocket and Fiaschetto tomato and extra virgin olive oil.

€ 8,00

2



Piatto di latticini: mozzarella a siero innesto, burrata, caciocavallo podolico, pomodoro Fiaschetto, e olio extravergine
Mozzarella cheese (with natural whey starter), burrata cheese, caciocavallo podolico cheese Fiaschetto tomato and extra virgin olive oil.

€ 8,00

3



Insalata vegetariana con grano, melanzane, zucchine, peperoni, barattieri, pomodoro Fiaschetto, olio extravergine, cacioricotta, sale
Vegetarian salad with ancient grain, eggplant, zucchini, bell peppers, barattiere melon, Fiaschetto tomato, extra virgin olive oil, cacioricotta cheese, and salt.

€ 6,50

4



Panino vegetariano con pomodoro Fiaschetto, mozzarella a siero innesto, origano olio extravergine, sale
Vegetarian Sandwich, Fiaschetto tomato, mozzarella cheese (with natural whey starter) and extra virgin olive oil, salt.

€ 6,50

5



Panino vegano con verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) pomodoro Fiaschetto, olio extravergine, sale
Vegan sandwich with grilled vegetables (eggplant, zucchini, bell peppers), Fiaschetto tomato, extra virgin olive oil, and salt.

€ 5,50

6



Frisella di semola, lievito madre, olio extravergine, sale e acqua con pomodoro Fiaschetto
Semolina frisella made with sourdough, extra virgin olive oil, salt, and water, topped with Fiaschetto tomatoes.

€ 4,00

7



Focaccia con pomodoro Fiaschetto e olio extravergine
“Focaccia” (typical local pizza) with Fiaschetto tomato and extra virgin olive oil.

€ 3,00

VINO BIANCO FRIZZANTE VINO ROSATO

€ 3,00
1 bicchiere
1 glass

Prodotto dalla cantina Risveglio in collaborazione con AUTNOTOUT, impresa sociale dedicata all'autismo, impegnata per inserimento lavorativo inclusivo

White wine - Rosé Wine
wine made by Cantine Risveglio Agricolo in collaboration with AUTNOTOUT a project of employment for people with autism.

ALTRE BEVANDE

- Limonata e succo d'arancia del Gargano IGP € 3,50
Gargano PGI lemonade and orange juice
- Succo alla spina d'arancia del Gargano IGP spremuta a freddo € 3,00
Cold-pressed orange juice from Gargano PGI oranges on tap
- Succhi di frutta biologici in brick € 2,00
Organic fruit juices in bricks
- Bevande biologiche in bottiglia € 3,00
Bottled organic drinks
- Birra artigianale biologica alla spina € 5,00
Organic craft beer on tap
- The verde bio € 3,50
Organic green tea



I grani usati per il pane e le friselle sono grani antichi delle varietà:
Saragolla, Miorca e Senatore Cappelli

Il pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, il capocollo di Martina Franca e l'olio extravergine sono tre presidi Slow Food

Le verdure sono coltivate nei terreni dell' area protetta

I formaggi sono prodotti da latte pugliese



The grains used for the bread and friselle are ancient varieties: Saragolla, Miorca e Senatore Cappelli
The Fiaschetto tomato from Torre Guaceto, the capocollo from Martina Franca, and the extra virgin olive oil are all Slow Food Presidia.
The vegetables are grown in the farmland within the protected area.
The cheeses are made from Apulian milk.