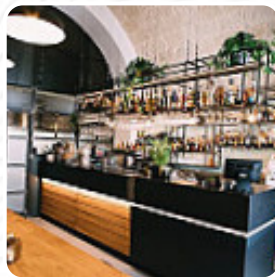




Menu Erbavoglio

<https://piatti.menu>
Piazza Principe Di Napoli, MOLFETTA, Italy
(+39)0804039244



Il ristorante di MOLFETTA offre **300** diversi **portate e bevande** sul **il menù** a un prezzo medio 10 €. Grassvoglio non è solo un ristorante, ma un rifugio per chi cerca buon cibo e un'atmosfera accogliente. Situato in una piazza centrale di Molfetta, il locale offre una varietà di piatti che uniscono tradizione e modernità, accompagnati da birre artigianali. Il personale è cordiale e professionale, contribuendo a creare un ambiente rilassato e coinvolgente, ideale per serate estive con musica dal vivo. Con un'attenzione particolare alla qualità degli ingredienti e un menu variegato, Grassvoglio è il luogo perfetto per sfuggire dallo stress quotidiano e gustare piatti creativi senza svuotare il portafoglio.

Menu Erbavoglio



Portate Principali

PALOMA 7 €

Gnocchi

GNOCCHI

Piatti Di Carne

TAGLIATA DI MANZO

Wraps

WRAP SIMPLE 7 €

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Pesce

SPIGOLA

Bibite

TÈ FREDDO 6 €

Portata Principale

SPAGHETTO DI ZUCCHINA 5 €

Tagliere

SELEZIONE DI SALUMI 15 €

Vegano

AVVOLGI IL VEGANO 7 €

Panini Alla Griglia

BRUSCHETTA VEGAN 4 €

Rum

MARINAIO JERRY 3 €

Liquori

CHARTREUSE VERDE 4 €

Poke Bowl

POKE DI MARE 12 €

Birra

TENNET'S SUPER 4 €

caffé

ORZO O GINSENG 1 €

Seasonal Cocktails

VERMOUTH SODA 5 €

The Classics

PENICELLIN 7 €

Liqueurs

COPPA DI PIMM 6 €

Sips

MULO IRLANDESE 7 €

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO 1 €

Liquor

BOLIDE 3 €

Menu Erbevoglio

White Teas

PAI MU TAN 4 €

French

CROISSANT

Analcolici

COCA COLA COCA ZERO FANTA 3 €

Tea Time

SPECIAL GUNPOWDER 3 €

Aperitivo & Liqueur

ANCHO REYES 3 €

Caffé e Té

ESPRESSINO 1 €

Cerveza Botella

LA TRAPPE QUADRUPEL 7 €

Colazione

FAGOTTINO AL CIOCCOLATO 1 €

BIÈRES BOUTEILLES

FRANZISKANER 50CL 5 €

Cornetti and Cakes

CORNETTO VUOTO 1 €

Le Bevande

CEDRATA TASSONI 2 €

Tea E Tisane | Tea & Herbal Tea

BANCHA 3 €

L'angolo Del Rum

SCURO 'N' TEMPESTOSO 6 €

Sour €7

CANCHANCHARA 6 €

Mariage Frères Tea

EARL GREY IMPERIALE 3 €

Caffetteria - Pasticceria

CIOCCOLATA BIANCA 3 €

All Cocktails

ALTOS PALOMA 8 €

Liquori / Amari

CHINA CLEMENTI 4 €

Thursday Thirst

LITTLE SPRITZ 3 €

Estratti E Succhi

SUCCHI BIO PLOSE 3 €

Bières au Fût

CHARLES QUINT BLONDE 5 €

Teas \$5

DARJEELING 4 €



Menu Erbavoglio



Cioccolata Calda

CIOCCOLATA FONDENTE 3 €

Buon Appetito - Poke

AGGIUNTA DI TARTARE NELLA POKE 3 €

Ristorante: I Piatti Del Giardino - Orto E Contorno

SFERE DI MELANZANE 5 €

Drink, Botany & Mixology - Drink Cards

SMOKING PALOMA 8 €

Drink, Botany & Mixology - Pop Drink

MALFY TONIC POMPELMO ROSA 8 €

Antipasti – Starters

PIATTO DI FORMAGGI 16 €

Varianti Di Pizza Americana Piccola

LOUISIANA 10 €

Pizza - Speciale Piccola Ø 20Cm

CRUDAIOLA 10 €

Non Categorizzato

CHINOTTO BIO 3 €

Bevande Analcoliche

DAMA ROSA 6 €

LIMONATA BIO 3 €

Bevande Alcoliche

HUGO 6 €

PILSNER URQUELL 3 €

Antipasto

TAKOYAKY 5 €

TARTARE

Classici

MENTA JULEP 6 €

CLUB DEL TRIFOGLIO 6 €

Aperitivi

PISCO SOUR 6 €

SPRITZ VENEZIANO 5 €

Bevande Calde

TÈ

CAFFÈ

Poke

POKE VEGANO 10 €

POKE VEG 10 €

Caffè

CAPPUCCINO 1 €

ESPRESSO

Menu Erbavoglio



White Wines

TREBBIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI	18 €
ALASTRO PLANETA	21 €

Aperitivi, Fritti E Stuzzichini - Salsine / Dressing

SALSA A SCELTA	1 €
TRIS DI SALSINE	2 €

Buon Appetito - Taglieri

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI (PER 1 PERSONA)	9 €
BURRATINA AFFUMICATA BIO KM0 (INTERA)	10 €

Burger & Panini - Paesani Bio

PAESANO ZAPPATORE	11 €
MARCHESE PAESANO	12 €

Burger & Panini - Con Il Pesce

TARTARUGA MAUI CON TARTARE DI SALMONE	12 €
TARTARUGA EGEO CON TARTARE DI TONNO	12 €

Burger & Panini - Veg & Vegan

VEGAN MAYA	10 €
TARTARUGA MAGHREB	11 €

Ristorante: I Piatti Del Giardino - Brezza Di Mare

TATAKI ADRIATICO	15 €
TATAKI MAROCCO	15 €

Ristorante: I Piatti Del Giardino - Madre Terra

TARTARE DI PODOLICA BIO DI PUTIGNANO	10 €
TAGLIATA DI PODOLICA BIO	18 €

Coccole E Dolcesse - Dolci Artigianali Di Molfetta

MORETTO ARTIGIANALE	6 €
QUARTINO ARTIGIANALE	6 €

Colazioni, Breakfast, Tea Time - Caffetteria

LATTE E CORNFLAKES	3 €
LATTE E MUESLI	3 €

Colazioni, Breakfast, Tea Time - Cornetti E Bakery

TRECCIA ALLE NOCI	2 €
CROSTATA ARTIGIANALE SBRISOLONA	3 €

Colazioni, Breakfast, Tea Time - Frutta Da Bere

SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI	2 €
SUCCO AL MIRTILLO YOGA	3 €

Menu Erbavoglio



Colazioni, Breakfast, Tea Time - Toast

TOAST SIMPLE	4 €
TOAST CRUDO E MOZZARELLA	5 €

Galleria Drink / Drink List - Bibite Bio Plose

POMPELMO ROSA BIO	3 €
THE BIANCO E ZENZERO BIO	3 €

Antipasti

FELAFEL	5 €
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	16 €
CHIPS DI PATATE CON BUCCIA	4 €

Bambini

PASTA MIRACULOUS CON SALSA DI POMODORO	6 €
CICCIO PEPPA PIG	7 €
BURGER TEEN TITANS	8 €

Aperitivi, Fritti E Stuzzichini - Fritti E Mangiati

TASTY ROSTY	4 €
PETTOLINE ALLE ALGHE	4 €
SFERE DI MELANZANA	5 €

Buon Appetito - Bruschette

BRUSCHETTA PUGLIA BIO	5 €
BRUSCHETTA DOUX EN BOUCHE	6 €

BRUSCHETTA URASHIMA	6 €
---------------------	-----

Buon Appetito - Wrap

WRAP PUGLIA BIO	9 €
WRAP DOUX EN BOUCHE	10 €
WRAP URASHIMA	11 €

Burger & Panini - Con Suino Bio Cbt

CBT BIO ORTO MISTICO	10 €
CBT BIO MELE E NOCI	11 €
CBT BIO PRINCIPE DELLE PUGLIE	13 €

Ristorante: I Piatti Del Giardino - I Primi (Ordinare Minimo 2 Piatti)

PACCHERO CON POMODORO INFORNATO	10 €
AGLIO OLIO E PEPERONCINO, CON TARTARE DI SALMONE	12 €
CRUDAIOLA ERBAVOGLIO (ANCHE PORZIONE SINGOLA)	10 €

Veg And Vegan - Per La Cena

PACCHERO CON POMODORO INFORNATO (MINIMO 2 PERSONE)	10 €
CRUDAIOLA ERBAVOGLIO	10 €
BURGER VEGAN MAYA	10 €

Vini / Wine - Vini Rosati

CERASUOLO D'ABRUZZO, VALORI BIO	18 €
CERASUOLO D'ABRUZZO DOP TENUTA ULISSE	21 €

Menu Erbavoglio



CERASA MICHELE CALÒ FIGLI 25 €

Vini / Wine - Vini Dolci

ZIBIBBO LIQUOROSO, CARLO PELLEGRINO 20 €

CHURCHILL'S PORTO LBV, QUINTA NOVA 34 €

PASSITO DI NOTO PLANETA (50CL) 36 €

Galleria Drink / Drink List - Soft Drinks

SUCCHI BIO PLOSE ANANAS E MELOGRANO 4 €

SUCCO MIRTILLO PLOSE 4 €

ACQUA NATURALE ORSINI 0,5CL 1 €

Aperitivi, Fritti E Stuzzichini - Leggeri Con Gusto

CICCIO A VELA 3 €

CRUDITÉ DELL'ORTO 4 €

CRUDO ALLA BARESE CON TARALLINI 5 €

BURRATINA AFFUMICATA BIO KM 6 €

Buon Appetito - Tacos

3 TACOS ORIGINAL 10 €

TARTARE SALMONE (3 TACOS) 12 €

TARTARE PODOLICA (3 TACOS) 12 €

TARTARE TONNO (3 TACOS) 12 €

Buon Appetito - Salad

MALIA DI SALMONE 12 €

POLLO E FRAGOLE 10 €

COUS COUS ALLA CURCUMA 9 €

VEGAN COUS COUS ALLA CURCUMA 8 €

Burger & Panini - Con Manzo Bio Scelto > Ground Beef

GROUND BEEF BASIC BIO 10 €

GROUND BEEF ORTO MISTICO 12 €

GROUND BEEF MELE E NOCI 13 €

GROUND BEEF PRINCIPE DELLE PUGLIE 15 €

Burger & Panini - Con Manzo Bio Sceltissimo > 100% Reale

REALE BASIC 12 €

REALE ORTO MISTICO 14 €

REALE MELE E NOCI 15 €

REALE PRINCIPE DELLE PUGLIE 17 €

Vini / Wine - Bollicine

SAJAR, LE COLTURE 15 €

FONTANAFREDDA VINTAGE ASTI DOCG 16 €

MOSCATO D'ASTI PALÁS MICHELE CHIARLO (VINO SPUMANTE DOLCE) 18 €

CIDRE DEMI SEC CHRISTIAN DROUIN 18 €

Drink, Botany & Mixology - Aperitivi Da Salotto

SPRITZ PRIDE 5 €

AMERICANO IMPORTANTE 6 €

Menu Erbavoglio



ING. PANTONE 187C	7 €
HERBAL WHITE NEGRONI	7 €

Categoria Di Ristorante

VEGETARIANO

VEGANO

SENZA GLUTINE

DESSERT

Birre In Bottiglia

RIKU CAPUT URSI	5 €
SUPER8 EXPORT HAACHT	5 €
LAST TRAIN OATMEAL STOUT FOURPURE BREWING	5 €
MACHETE DUCATO	6 €
CHARLES QUINT ROUGE	5 €

Aperitivi, Fritti E Stuzzichini - Pensierini Stuzzicanti

FRUTTA SECCA AL CURRY	4 €
TARALLI DEL FORNO	3 €
OLIVE ALLA CALCE	3 €
OLIVE BARESANE	3 €
TARALLI SPEZIATI	3 €

Colazioni, Breakfast, Tea Time - Te, Tisane, Infusi

TÈ NERO AI FRUTTI DI BOSCO	3 €
TÉ NERO AROMATIZZATO FRUTTI ROSSI DELLA FORESTA	3 €
INFUSO AFTER DINNER BIO CON FINOCCHIO, CICORIA E CARDAMOMO	3 €

INFUSO LOVE BIO CON ROSA, CAMOMILLA E LAVANDA	3 €
--	-----

INFUSO SAMBUCO ED ECHINACEA BIO	3 €
------------------------------------	-----

Colazioni, Breakfast, Tea Time - Cioccolate Calde

CIOCCOLATA AL LATTE	3 €
CIOCCOLATA ALLA NOCCIOLA	3 €
CIOCCOLATA AL COCCO	3 €
CIOCCOLATA ARANCIO E CANNELLA	3 €
CIOCCOLATA ALLA GIANDUIA	3 €

Vini / Wine - Al Calice

ROSATO: CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO VALORI	5 €
ROSSO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VALORI BIO	5 €
BIANCO: PECORINO VALORI BIO	5 €
BIANCO: TREBBIANO DOC MASCIARELLI	4 €
BIANCO: GRECANTE COLLI MARTANI GRECHETTO DOC ARNALDO CAPRAI	6 €

Vini / Wine - Rossi Di Puglia

PRIMITIVO DOLINE COLLI DELLA MURGIA	17 €
SELVATO, COLLI DELLA MURGIA BIO	20 €
MJERE ROSSO MICHELE CALÒ FIGLI	22 €
AGLIANICO L'ARCHETIPO	23 €
PRIMITER MICHELE CALÒ FIGLI	24 €

Menu Erbavoglio



Drink, Botany & Mixology - Shot List

AMAROT: AMARO AL CHINOTTO	3 €
ALGALÀ AMARO ALPINO	3 €
HEMPATICO	3 €
ARGALÀ SAMBUCO	3 €
AMARO KAHNEMAN 3/4 OZ	4 €

Bevande



SPREMUTA D'ARANCIA	3 €
BATIDA DE MARACUJÀ	6 €
BIRRA	

BEVANDE

CAMOMILLA	2 €
CENTRIFUGHE	

Cocktail



LA MARGHERITA DI TOMMY	6 €
DAIQUIRI	6 €
CUBA LIBRE	6 €

MOJITO	6 €
MULO DI MOSCA	6 €
MARGHERITA	7 €

Ingredienti Utilizzati



FORMAGGIO
CIOCCOLATO
SALMONE

CARNE DI MAIALE
FORMAGGIO
PATATE

Vini / Wine - Bianchi Di Puglia

GRECO BIANCO L'ARCHETIPO	16 €
MJERE BIANCO MICHELE CALÒ FIGLI	17 €
ERBACEO COLLI DELLA MURGIA BIO	20 €
LITR8 BIANCO L'ARCHETIPO BIO (1 LITRO)	18 €
TERRA MIJ BIANCO SACCO VIGNAIOLI APULI	19 €
ALEIS SACCO VIGNAIOLI APULI	21 €
TIMO VERMENTINO SAN MARZANO	21 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti



PANINI
CARNE
PESCARE

HAMBURGER
SPAGHETTI
PASTA
ANTIPASTO
AVVOLGERE
DESSERT

Birre Alla Spina

ERBAVOGLIO MEZZA PINTA	3 €
ERBAVOGLIO PINTA	5 €
AFFLIGEM ROUGE MEZZA PINTA	4 €
AFFLIGEM ROUGE PINTA	8 €
CAULIER 28 SUPER MEZZA PINTA	4 €
CAULIER 28 SUPER PINTA	8 €
CELLA AMARA MEZZA PINTA	4 €

Menu Erbavoglio



CELLA AMARA PINTA	4 €
CRAB MEZZA PINTA	4 €
CRAB PINTA	8 €

Dessert



SORBETTO AL LIMONE	3 €
CROSTATA AL CIOCCOLATO	5 €
CROCCANTE ALLA MANDORLA	6 €
CROCCANTE AL PISTACCHIO	6 €
CHEESECAKE AL CUCCHIAIO	5 €
SPAGHETTO DI ZUCCHINE	5 €
CORNETTO FARCITO	1 €
MUFFIN AL CIOCCOLATO	3 €
PASTICCIOTTO SALENTINO	2 €
CIALDA	
TIRAMISÙ	

Drink, Botany & Mixology - Gin Tonic List

CON BICKENS GIN	6 €
CON TANQUERAY BOMBAY SAPPHIRE	7 €
CON HENDRICK'S GIN	8 €
CON BULLDOG	7 €
CON CROSS KEYS	7 €
CON AMAZZONI	8 €
CON YU GIN	7 €
CON LONDON N°3	8 €
CON LA DISTILLERIE DE MONACO	8 €
CON GIN MARE	8 €
CON CITADELLE JARDIN D'ETE	8 €
CON MULFY AL POMPELMO ROSA	8 €

CON BOBBYS GIN	8 €
CON KI NO BI	10 €

Vini / Wine - Vini Rossi

PEPPÌ AGLIANICO ROCCAMONFINA IGP PORTO DI MOLA	25 €
MONTEFALCO ROSSO DOC 2019 ARNALDO CAPRAI	25 €
POGGIO BELVEDERE ARNALDO CAPRAI	17 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VALORI BIO	18 €
GALLUCCIO ROSSO DOP PORTO DI MOLA	18 €
BARBERA D'ASTI PALÁS MICHELE CHIARLO: 100% BARBERA	19 €
PFEFFERSBURGER SCHIAVA NALS MARGREID	19 €
DOLCETTO D'ALBA DOC LE COSTE MICHELE CHIARLO 100% DOLCETTO	20 €
BARBERA D'ASTI DOCG LE ORME MICHELE CHIARLO	23 €
ESTATATURA PODERI DI GHIACCIOFORTE BIO	25 €
SAND LAGREIN NALS MARGREID	26 €
LANGHE NEBBIOLO IL PRINCIPE MICHELE CHIARLO	28 €
INKIOSTRO VALORI BIO	29 €
ANGRA PINOT NOIR NALS MARGREID	29 €
SANTA CECILIA PLANETA	34 €
BAROLO PALÁS MICHELE CHIARLO	54 €
BARBARESCO PÀLAS MICHELE CHIARLO	50 €

Menu Erbavoglio



Vini / Wine - Vini Bianchi

RIESLING QUALITATSWEIN
TROCKEN ST. URBANS HOF
MOSELLA 30 €

LE CALÈCHE, DOMAINE DES
BAUMARD 24 €

PECORINO VALORI BIO 20 €

GAVI PALÁS MICHELE CHIARLO 21 €

TEREBINTO PLANETA 21 €

PETRATONDA GALLUCCIO BIANCO
DOP PORTO DI MOLA 22 €

LE MADRI ROERO ARNEIS
MICHELE CHIARLO 22 €

GEWÜRZTRAMINER – CANTINA
MERAN BURGGRÄFLER 22 €

BERG PINOT BIANCO NALS
MARGREID 24 €

BLANC LA CALECHE BAUMARD
VIN DE FRANCE 24 €

HILL PINOT GRIGIO NALS
MARGREID 25 €

GAVI LE MARNE MICHELE CHIARLO 24 €

KALK CHARDONNAY – NALS
MARGREID 24 €

GRECANTE COLLI MARTANI
GRECHETTO DOC ARNALDO
CAPRAI 25 €

STEIN SAUVIGNON – NALS
MARGREID 26 €

PUNGGL PINOT GRIGIO – NALS
MARGREID (SELECTION) 36 €

PITZON RIESLING – NALS
MARGREID (SELECTION) 37 €

Erbavoglio

Piazza Principe Di Napoli,
MOLFETTA, Italy

Orari di apertura:

Fatto con [Piatti](#)

