

OLTREMARE IN CUCINA

Nutrirsi di gusti ed esperienze danno la dimensione di chi siamo, si forma la nostra storia... i sogni prendono forma e riempiono di nuove energie i nostri successi.

INTOLLERANZE

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. Siamo molto attenti ad allergie o intolleranze alimentari, vi chiediamo quindi di darne comunicazione al personale in sala al vostro arrivo, non possiamo garantire su possibili contaminazioni crociate.



Dove trovate glutine



Dove trovate lattosio

PESCE CRUDO

Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Aperture calde e fredde

I crudi

La Tavolozza... Crudo di mare degustazione di 10 assaggi	42,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	28,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole, ristretto di melagrana e polenta croccante	25,00 €
Selezione di ostriche Italia e Francia	5,00 € al pezzo

O cotti

Polpo fritto, gazpacho al pomodoro 🌾 🐮 con limone salato, maionese al lemongrass e chutney alla pesca	22,00 €
Il granchio al mare 🌾 insalata di granseola, crema di lattuga e alghe essenza di limone, menta e zenzero con cipolla croccante	25,00 €
Baccalà mantecato, cremoso di pomodoro e basilico 🌾 🐮 crumble di olive taggiasche e tapioca	19,00 €
Branzino gratinato al peperone crusco 🌾 🐮 stracciatella, nduja, crema di peperone e giardiniera di verdure	22,00 €

Paste e Risotti

Tortelli ai gamberi rosa... cotti e crudi fiori di zucca, zucchine e salsa allo champagne	🌾🐮	24,00€
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga di muggine	🌾	22,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico con tartara di branzino crudo all'olio extravergine	🌾	23,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni		26,00€

Seconde portate

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto radicchio e salsa teriyaki	🌾🐮	28,00€
Catalana di scampi, mazzancolle, canoce e gamberi rossi con verdure fresche e frutti del capperò		45,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle	🌾	30,00€
"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro e piccantina		40,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò		9,00 € ogni 100 grammi

MENU' DEGUSTAZIONE

"OLTREMARE"

BENVENUTO DALLA CUCINA

Aperture fredde e... calde

Shaker di scampi e gamberi rossi al pomodoro e arancio
con crostoni di focaccia tostata



Branzino gratinato al peperone crusco
stracciatella, nduja, crema di peperone e verdure in agrodolce



Prima portata

Tortelli ripieni di gamberi rosa... cotti e crudi
fiori di zucca, zucchine e salsa allo champagne



Seconda portata

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto
radicchio e salsa teriyaki



PRE DESSERT

Dolce

Millefoglie al sale, crema e... crema










85,00 euro escluse bevande





Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

DEDICHIAMO AL MENU' DEGUSTAZIONE
UN COCKTAIL DI BENVENUTO E UN PERCORSO VINI DI 5 CALICI
A 30,00 EURO PER PERSONA

I Dolci

Mousse alla banana e caramello salato  	9,00€
con riso soffiato croccante	
Semifreddo al passion fruit, cioccolato bianco e cocco  	9,00€
Millefoglie al sale, crema e... crema  	9,00€
Meringata croccante ai lamponi e panna soffice 	9,00€
con essenza di lime	

I Mantecati

 		
Gelato al cocco, Rum, ananas fresco e anacardi	7,00€	
 		
Gelato al caffè, liquore all'anice e scaglie di cioccolato	7,00€	

Si invitano i gentili clienti a scegliere un'unica tipologia di sorbetto mantecato per l'intero tavolo

 dove trovate lattosio

 dove trovate glutine

ALLERGENI

Per semplificare la vostra lettura e scelta delle portate è presente una copia del menù da richiedere al personale di sala.

Abbiamo aggiornato il nostro menù secondo le normative in regime di allergeni ed intolleranze alimentari troverete segnalato affianco ad ogni piatto il codice identificativo dell'allergene seguendo la leggenda nel dettaglio.

LISTA DEGLI ALLERGENI

- 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 incluso lattosio
- 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 semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa in solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO₂ totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi