

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	43,00 €
Scampi, gamberi rosa e gamberi rossi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	30,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole, ristretto di fichi d'india e polenta croccante	25,00 €
Selezione di ostriche Italia e Francia	5,00 € al pezzo

O cotti

Zuppetta di granchio, funghi e dashi con aromi di mela e curry	25,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con tapioca croccante, puntarelle e zabaione al cedro	19,00 €
Branzino gratinato al peperone crusco   stracciatella, nduja, crema di peperone e giardiniera di verdure	23,00€
Piovra alla griglia con crema di zucca  maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti	23,00 €

Paste e Risotti

Tortelli ripieni di gamberi rosa, funghi pioppini topinambur, salsa al tuorlo d'uovo e zafferano	🌾🌾🐮	25,00€
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 con fichi neri spuma di yogurt greco, noci 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, funghi pioppini, topinambur
salsa al tuorlo d'uovo e zafferano



Seconda portata

Tonno Rosso con fichi neri
spuma di yogurt greco, noci 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

Millefoglie al sale, crema e... crema  	10,00€
Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al cocco crumble al cacao e lamponi  	9,00€
Prato d'autunno... Mousse di castagne, crema di cachi gelato e crumble al pistacchio di Bronte  	10,00€
Semifreddo al cioccolato fondente cuore di lampone e biscuit al cacao 	9,00€

I Mantecati

 Gelato alla vaniglia, Calvados, mela verde e cannella	7,00€
  Gelato al caffè, Sambuca e scaglie di cioccolato fondente	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