

Mare

Il mare: un pezzo del cuore.

Nelle originali creazioni dello chef Di Tondo è contenuta tutta l'energia delle onde: il pescato vivo e guizzante, i frutti di mare ed i pregiati crostacei sono gli elementi principali di una cucina che unisce amore e ingegno, storia e tradizione.

Il nostro menù è la nobile evoluzione della migliore cucina mediterranea, con ingredienti e ricette di grande selezione.



Terra

La terra: uno spazio della memoria.

Nei piatti proposti spicca anche una copiosa varietà dei migliori prodotti della terra, ottenuti in modo ecosostenibile, nel rispetto della biodiversità e dei docili ritmi delle stagioni.

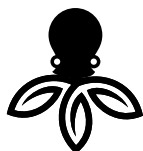
Freschezza e fragranza, sapore e colore.

La filiera è corta, cortissima.

Così prende vita il menù: il riflesso dell'amore per il mare e la terra.

"I sogni si avverano, se si ha il coraggio di crederci. Umiltà, passione e sacrificio, sono i valori che ci contraddistinguono"

Domenico e Deborah Di Tondo



Terradimare

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

Gentile ospite, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati -
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, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, pistacchi e prodotti derivati - 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 e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Metodo classico €10

Champagne €15

CRUDO

Plateau di mare €22

Scampi e gamberi* €3 cad.

Ricci di mare €1,8 cad.

Ostriche selezionate €6 cad.

ARMONIE DAL MARE° €20

Interpretazione dello chef dei prodotti ittici locali



Terradimare

MENÙ ALLA CARTA Gennaio 2024

Antipasti

Seppia sporca arrostita°, spuma di fave bianche e grano arso (8,2) € 16

Carpaccio di sarago*, passion fruit e tapioca (1,7,13,14) € 16

Mazzancolle°, passatina di cannellini e finocchietto (4) € 16

Uovo morbido, zuppa di patate al tartufo e pane tostato (1,3,12) € 15



Primi

Trucioli, burro, acciughe del Cantabrico e polpa di riccio (1,4,2) € 20

Risotto carnaroli selezione Acquerello, zucca mantovana, gambero rosso* e caffè (minimo per 2 persone) (2,4,7,12) € 22

Linguina con polpa di riccio (1,9,12) € 23

Ravioli del plin ripieno di ragù di puledro, nocciole tostate e riduzione di canestrato (1,3,12) € 18



Secondi

Baccalà* in tempura con pappa al pomodoro profumata all'origano (1,4,12,14) € 23

Triglia farcita*, ricotta, maionese alla barbabietola e mandorle (4,8) € 24

Filetto di manzo*, patata affumicata, jus di vitello e bietole (1,3,12) € 28

Guancia di vitello*, la sua riduzione e patata fondente (1,3,12) € 26



Dessert

Semifreddo al pistacchio, crema inglese all'arancia, passion fruit e cake alle carote (1,3,7,8) € 10

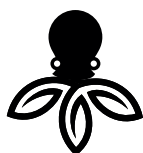
TERRAMISU', spuma al mascarpone cacao e San Marzano (1,3,7) € 8

Babà al rum, crema chantilly e marmellata all'arancia amara (1,3,7) € 8

Sfoglia croccante, frutti di bosco e chantilly (1,3,7) € 10

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Alcuni prodotti se non reperibili freschi potrebbero essere surgelati. Tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo "*".

I prodotti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. 853/ 2004, sono contrassegnati con il simbolo "°".



Terradimare

Menù degustazione

Percorsi gastronomici unici creati dallo chef in base a quello che il mercato quotidianamente offre. Un viaggio in cui le proposte sono sempre elaborate a partire dai nostri principi base: materie prime eccellenti, italianità, territorio, stagionalità.

TERRAMARIS

Antipasti, primo, secondo e dessert

€55



ARKÈ

Sette portate a fantasia dello chef

€70

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.
Lavoriamo pesce di mare non allevato.

Abbinamento vini **Terramaris €40**

Abbinamento vini **Arkè €60**