

Mare

Il nonno pescatore: 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 e 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

Il nonno contadino: 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



ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI:

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.

CRUDO

Plateau di mare **€24**

(2 ostriche, 2 noci, 4 cozze pelose, tagliatelle/ gamberi bianchi)

Gamberi rossi* **€4** cad.

Scampi* **€7** cad.

Ostriche selezionate **€6** cad.

ARMONIE DAL MARE^o €22

Interpretazione dello chef dei prodotti ittici locali

Acqua **€3**

Coperto **€3**



Terradimare

MENÙ ALLA CARTA

Antipasti

Carpaccio di pescato°, gamberi bianchi, salsa di ceviche alla rucola, mandorle e tapioca alle alghe ^(2,6,8) €18

Seppia, il suo nero, aglio nero, fave bianche e lattuga liquida ^(13,14) €15

Uovo morbido alla pizzaiola e guanciaie ⁽³⁾ €14

Mazzancolle*, topinambur, carciofi, canestrato pugliese e bisque di crostacei ^(2,7) €16

Battuto di asino al coltello, farina di ceci tostati, polpa di riccio°, finocchietto e aceto di lamponi ⁽¹³⁾ €15



Primi

Zuppa di pesci di scoglio° crudi e cotti con tubettone selezione Valdoro ^(1,2,4,14) €18

Risotto selezione Acquerello, burrata, battuto di pomodorino appeso, origano, capperi e gamberi rossi* ^{(min.2 pax) (2,7,12)} €20

Fusilli fatti a mano, burro di mantèca, acciughe, limone, tarallo e polpa di riccio° ^(1,7) €22

Orecchiette fatte a mano, cipollotto, cozze pelose, fave novelle alla menta e peperoncino ^(1,13,14) €16

Ravioli del plin ripieni di ragù di cavallo, nocciole tostate e riduzione di caciocavallo ^(1,3,7,8) €16



Secondi

Trancio di pescato del giorno*, salsa alla mugnaia e insalatina di fagiolini e cetrioli ^(4,7,13) €25

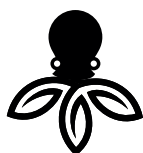
Triglia ai carboni, salsa pil pil e spinaci novelli ⁽⁴⁾ €24

Tournedos di manzo, melanzana fondente in agrodolce, salsa al mosto di fichi e pan brioche ^(1,3,7) €26

Guancia di manzo, rafano, patata montata al burro e crudità di bietoline ⁽⁷⁾ €24

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 e stagionalità.

Terramaris

Sharing di antipasti crudi e cotti, primo, secondo e dessert

€55



Archè

Sette portate a fantasia dello chef

€70

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.

Abbinamento vini **Terramaris** €40

Abbinamento vini **Archè** €60