

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



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 €25

(a seconda della disponibilità: ostriche, noci, cozze pelose, tagliatelle/ gamberi bianchi)

Gamberi rossi* €6 cad.

Scampi* €7 cad.

Ostriche selezionate €6 cad.

ARMONIE DAL MARE^o €22

Interpretazione dello chef dei prodotti ittici locali

Acqua €3

Coperto €4



Terradimare

MENÙ ALLA CARTA

Antipasti

Carpaccio di pescato° “dry aged”, barattiere, coulis di pomodoro verde e angostura (4, 6) **€18**

Seppia arrostita°, il suo quinto quarto, aglio nero, cime di rapa e limone candito (14) **€18**

Gamberi* leggermente scottati, passatina di fave bianche, olio di crostacei e maggiorana (2) **€20**

Uovo morbido, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, battuto di erbe spontanee e cialda croccante di pollo (1,3,7) **€16**

Tartare di puledro, lattuga di mare, polpa di riccio° e riduzione di aceto di lamponi (14) **€18**



Primi

Zuppa di pesci di scoglio° crudi e cotti con **tubettone** selezione Valdoro (1,2,4,14) **€22**

Risotto selezione Acquerello, topinambur, perle di aceto balsamico, scampi* e riduzione di vitello (min. 2 pax) (2,7,12) **€22**

Fusilli fatti a mano, burro di mantèca, acciughe, limone, tarallo e polpa di riccio° (1,4,7) **€23**

Spaghetti al verde alle vongole, pomodoro semi dry e limone (1,14) **€18**

Bottoni° ripieni di ragù di cavallo e riduzione di canestrato pugliese (1,3,7) **€18**



Secondi

Trancio di pescato del giorno*, verdure di campo, salsa pil pil affumicata (4,7,13) **€27**

Cuore di baccalà*, spuma di patate e porri, pomodoro e olive (4) **€26**

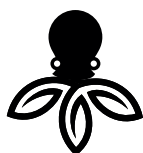
Pescato del giorno... (secondo disponibilità del mercato) (4) **€75** al kg

Guancia di manzo, sedano rapa, gremolata e salsa al Primitivo (7,12) **€27**

Coppa di maiale nero, mussoli, prezzemolo, finocchietto e mostarda di melone invernale (14) **€26**

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

Due antipasti, un primo, un secondo e un dessert

€55 a persona



Archè

Sette portate a fantasia dello chef

€75 a persona

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

Abbinamento vini **Terramaris €40 p.p.**

Abbinamento vini **Archè €60 p.p.**