

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.

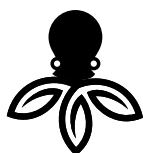
Ostriche selezionate €6 cad.

ARMONIE DAL MARE^o €22

Interpretazione dello chef dei prodotti ittici locali

Acqua €3

Coperto €4



Terradimare

MENÙ ALLA CARTA

Antipasti

- Tartare di pescato°** dry aged, vinaigrette di carote arrostate, yogurt e salicornia ^(4,7) €18
- Seppia° sporca arrostita**, il suo quinto quarto, emulsione all'aglio nero, prezzemolo e cavolo nero ⁽¹⁴⁾ €18
- Gambero° scottato**, ristretto di corallo, patata soffice e tartufo nero ^(2,3) €20
- Uovo morbido**, Parmigiano Reggiano 24 mesi e nocciole ^(3,7,8) €16
- Tartare di puledro°**, dressing al riccio di mare, bernese al Moscato di Trani e tapioca alle alghe ^(4,14) €18



Primi

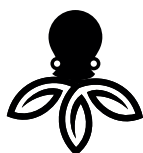
- Zuppa di pesci di scoglio°** crudi e cotti con **pasta mista** selezione Pastificio dei Campi ^(1,2,4,14) €22
- Risotto** selezione Acquerello, mugnoli selvatici, gamberi rossi, limone salato e bagna cauda (min. 2 pax) ^(2,7,12) €22
- Fusilli fatti a mano**, burro di mantèca, acciughe, limone, tarallo e polpa di riccio* ^(1,4,7,14) €22
- Spaghettono affumicato** al verde, cozze, pomodorino semi dry e origano ^(1,14) €18
- Tortello°** ripieno di ragù di cavallo e riduzione di canestrato pugliese ^(1,3,7) €20



Secondi

- Trancio di pescato del giorno°**, panure alle erbe, salsa mugnaia allo yuzu e bietole ^(1,4,7,13) €27
- Baccalà*** alla Wellington, sfoglia di calzone andriese, sponsali, capperi, olive e uva sultanina ^(1,3,4) €26
- Pescato del giorno...** (secondo disponibilità del mercato) ⁽⁴⁾ €75 al kg
- Guancetta di manzo°**, topinambur e cicoria agrodolce ^(7,12) €27
- Fagottino di maiale°** confit, patata al burro, senape e cardoncelli ^(7,10) €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.**