



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: selezione di ostriche e crostacei)

Gamberi rossi* **€7** cad.

Scampi* **€7** cad.

Ostriche selezionate **€6** cad.

ARMONIE DAL MARE° **€28**

Interpretazione dello chef dei prodotti ittici locali

Acqua **€3**

Coperto **€4**



MENÙ ALLA CARTA

Antipasti

- Crudo di pescato°** in carpione, capperi, olive, mandorle ed eucalipto ^(4,8) €20
- Seppia° arrostita**, il suo quinto quarto, spuma al topinambur e olio al sedano ^(9,14) €18
- Mazzancolle°**, cappuccino di patate e tartufo nero ⁽²⁾ €20
- Uovo morbido**, cialleda, Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo ^(1,3) €18
- Tartare di puledro**, finocchietto, polpa di riccio* e tapioca alla lattuga di mare ^(4,14) €18



Primi

- Tubettoni** Valdoro in zuppa di pesci° di scoglio crudi e cotti ^(1,2,4,14) €25
- Risotto** Acquerello, zucca, maggiorana, gamberi rossi° e aceto di lamponi (minimo 2 persone) ^(2,7,12) €22
- Fusilli** fatti a mano, burro di manteca, acciughe del Cantabrico, limone, tarallo e polpa di riccio* ^(1,4,14) €25
- Spaghettoni affumicati** Verrigni, sugo di canocchie* al vino e cime di rapa ^(1,2,12) €22
- Pasta ripiena°** di ragù di puledro, il suo ristretto e canestrato pugliese ^(1,3,7) €20



Secondi

- Trancio di pescato del giorno°**, panatura di tarallo, finocchietto e beurre blanc al caviale ^(1,4,7) €28
- Rombo°** alla cacciatora, ristretto di conserva di pomodoro, peperoni e origano ⁽⁴⁾ €30
- Baccalà° alla Wellington** in crosta di calzone andriese con sponsali e verdure dell'orto ^(1,3,4) €26
- Pescato del giorno...** (secondo disponibilità del mercato) ⁽⁴⁾ €75 al
- Fagottino di maiale°** in farcia di erbe spontanee, salsa agrodolce al Moscato di Trani e patata fondente ⁽¹²⁾ €28
- Guancia di manzo°** glassata alla fava tonka, topinambur e misticanza ⁽¹²⁾ €30

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 "•".



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

Crudo di pescato in carpione, capperi, olive, mandorle ed eucalipto

Mazzancolle, cappuccino di patate e tartufo nero

Spaghettoni affumicati Verrigni, sugo di canocchie al vino e cime di rapa

Trancio di pescato, panatura di tarallo, verdure di stagione e salsa alla mugnaia

Pre-dessert

Semifreddo al torrone, mousse al latte e cremoso al fondente

€65 a persona



Archè

Sette portate a Fantasia dello Chef Domenico

€80 a persona

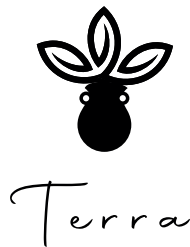
I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.
Lavoriamo prevalentemente pesce di mare non allevato.
Le portate potrebbero variare in base alla disponibilità.

Abbinamento vini **Terramaris €40**

Abbinamento vini **Archè €60**



Grandfather fisherman: a piece of the heart. Chef Di Tondo's original creations contain all the energy of the waves: live and darting fish, seafood and fine crustaceans are the main elements of a cuisine that combines love and ingenuity, history and tradition. Our menu is the noble evolution of the best Mediterranean cuisine, with highly selected ingredients and recipes.

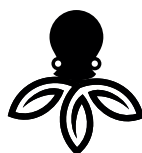


Grandfather farmer: a space of memory. In the dishes offered, a copious variety of the best products of the earth also stands out, obtained in an eco-sustainable way, respecting biodiversity and the docile rhythms of the seasons. Freshness and fragrance, flavor and color. The supply chain is short, very short.

This is how the menu comes to life: the reflection of the love for the sea and the land.

*"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

Fish intended to be eaten raw is subjected to preventive treatment in compliance with the requirements of the CE Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Dear guest, please inform our staff about the necessary to consume food free of certain allergenic substances before ordering.

During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded.

Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to of EU Reg. 1169/2011.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, kamut or their hybridized strains –
2. Crustaceans and shellfish products – 3. Eggs and egg products – 4. Fish and fish-based products – 5. Peanuts and peanut - based products – 6. Soybean and soy-based products – 7. Milk and milk-based products (including lactose) – 8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, pistachios and derivatives – 9. Celery and celery - based products – 10. Mustard and mustard - based products – 11. Sesame seeds and sesame-based products- 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of SO₂ – 13. Lupines and lupine-based products – 14. Mollusks and derivate products.

To maintain a quality standard of our products we use a system thermal negative conservation, with the aid of a rapid blast chiller.

If some products are not available fresh, they may be frozen. These products are marked with the following symbol "★".

The products subjected to preventive reclamation treatment through freezing in compliance to the requirements of Reg. 853/2004, are marked with the "◦" symbol.

COLD STARTERS

Seafood selection **€25**
(Oysters and langoustines/ prawns)

Langoustin and red shrimps* **€7** each

Taste of oysters **€6** each

MELODY FROM THE SEA* €28

Chef's interpretation of local fish products

Water **€3**

Cover charge **€4**



MENU À LA CARTE

First Course

- Raw fish°** lightly marinated, capers, olives, almonds and eucalyptus (4,8) **€20**
- Roasted cuttlefish°**, its fifth quarter, Jerusalem artichoke foam and celery oil (9,14) **€18**
- Local prawns***, potato foam and black truffle (2) **€20**
- Soft egg**, stale bread, seasonal vegetables, 36-month Parmigiano Reggiano and truffle (3,7) **€18**
- Horse tartare***, fennel, sea urchins pulp* and tapioca with sea lettuce (4,14) **€18**



Main Course

- Raw and cooked rock fish° soup** with "Valdoro" selection pasta tubes (1,2,4,14) **€25**
- Risotto "Acquerello"**, pumpkin, marjoram, red schrimps° and raspberry vinegar (min. 2 people) (2,7,12) **€22**
- Handmade fusilli**, mantèca butter, anchovies, lemon, tarallo and sea urchins pulp° (1,7) **€25**
- Smoked spaghetti**, mantis shrimps* with white wine and turnip tops (1,2,12) **€22**
- Stuffed pasta** filled with colt ragù, its gravy and Apulian sheep's cheese (1,3,7) **€20**



- Slice of catch of the day***, tarallo breading, fennel and caviar beurre blanc (1,4,7) **€28**
- Turbot fish°** with tomato ragù, peppers and oregano (4) **€30**
- Cod fish*** Wellington Style, Andria calzone crust with fresh onions and seasonal vegetables (1,3,4) **€26**
- Pork parcel°** stuffed with wild herbs, sweet and sour Moscato di Trani sauce and melting potato (12) **€28**
- Beef cheek** glazed with Tonka bean, Jerusalem artichoke and mixed salad (12) **€30**

To maintain a quality standard of our products we use a system thermal negative conservation, with the aid of a rapid blast chiller. If some products are not available fresh, they may be frozen. These products are marked with the following symbol "*". The products subjected to preventive reclamation treatment through freezing in compliance to the requirements of Reg. 853/2004, are marked with the "°" symbol.



TASTING MENU

Unique gastronomic journey created by the chef based on what the market is daily offers. A travel starts with our basic principles: excellent raw materials, Italian style, territory, seasonality.

Terramaris

Raw fish lightly marinated, capers, olives, almonds and eucalyptus

Local prawns, potato foam and black truffle

Smoked spaghetti, mantis shrimps with white wine and turnip tops

Slice of catch of the day, tarallo breading, seasonal vegetables, butter and lemon

Pre-dessert

Nougat parfait, milk mousse and dark chocolate cream

€65 p.p.



Archè

Seven courses created by the Executive Chef

€80 p.p.

The tasting menu are served for the whole table.
We usually use wild fish.

Terramaris wine pairing €40

Archè wine pairing €60



Terradimare

RISTORANTE

www.terradimareristorante.it

CARTA DEI DOLCI



I DISTILLATI I VINI

al bicchiere

al calice

Grappe

Distillerie Berta "Sant'Antone"

Barricata Moscato Invecchiata 40%vol € 5

Distillerie Berta "Valdavi"

Bianca Moscato 40%vol € 5

Distillerie Nardini 1779

Riserva Bianca 50%vol € 5

Domenis 1898 "Storica Nera"

Bianca 50%vol € 8

Cognac

Martell 1775 "VS"

40%vol € 6

Maison Meukow "VSOP"

Superior Copper Panther 40%vol € 8

Armagnac

Maison Janneau "VS"

"Chevalier d'Espalet" Classico 40%vol € 8

Whisky

Arran "The Barrel Reserve"

Single Malt Scotch Whisky 43%vol € 8

Caol Ila 12y

Single Malt Scotch Whisky 43%vol € 10

Rum

Foursquare "Veritas"

White Blended Rum 47%vol € 4

Sailor Jerry "The Original"

Spiced rum 40%vol € 5

Bumbu 1893 "The Original" 15y

Blended Barbados rum 40%vol € 8

Varela 1908 "Abuelo" 12 anos

Blended rum 40%vol € 8

Rhum J.M "VSOP" Martinique

Rhum Vieux Agricole 43%vol € 10

Piemonte:

Acquesi

Asti DOCG Spumante dolce

(Moscato d'Asti) 11,5%vol

Bottiglia € 27

Veneto:

Tommasi

Recioto della Valpolicella Classico DOCG

2017 (Corvina, Rondinella, Molinara) 13%vol € 9

Umbria:

Antinori - Castello della Sala

Umbria IGT Muffato della Sala 2023

(Sauvignon, Grechetto, Riesling, Sémillon, Traminer) 12,5%vol € 16

Puglia:

Villa Schinosa

Moscato di Trani DOP 2024

(Moscato Reale DOP) 14,5%vol € 6

San Marzano

Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

"11 Filari" 2022

(Primitivo) 13%vol € 5

Sicilia:

Donnafugata

Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye" 2023

(Zibibbo) 14,5%vol € 12

Francia:

Chateau Rieussec

Sauternes AOC 2009

(Semillon, Sauvignon, Muscadelle) 14,5%vol € 30

Chateau Simon

Barsac AOC 2022

(Semillon, Sauvignon, Muscadelle) 14%vol € 7

Portogallo:

Quinta de La Rosa

Porto Tawny (Tinta Roriz, Tinta Nacional, Tinta

Barroca, Touriga Franca) 19,5%vol € 5

Amari & liquori ...a partire da € 3 - € 8



I NOSTRI DESSERTS

Sorbetto (gusto del giorno) € 8

Selezione di formaggi € 15

Terramisù € 12

mousse di caffè, San Marzano Borsci, mandorle, croccante al cacao (1,3,7,8)

Sfoglia croccante al miele € 12
crema diplomatica, loti e castagne (1,3)

Semifreddo al torrone € 12
mousse al latte e cremoso al cioccolato fondente (3,7,8)

Cremoso di ricotta € 12
morbido di carote, composta di arance e crema inglese alle nocciole (3,7)

Soufflé al cioccolato Tulakalum Valrhona € 15
e gelato bianco al caffè (3)
(attesa di circa 15-20 minuti)

Caffè Molinari & Coccole € 3