

OLTREMARE IN CUCINA

Nel nostro menù Oltremare troverete grande rispetto per la materia prima e l'essenza del mare trasformata con grande leggerezza.

INTOLLERANZE

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. Siamo molto attenti ad allergie o intolleranze alimentari, vi chiediamo quindi di darne comunicazione al personale in sala al vostro arrivo, non possiamo garantire su possibili contaminazioni crociate.



Dove trovate glutine



Dove trovate lattosio

PESCE CRUDO

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

Aperture calde e fredde





I crudi

La Tavolozza... Crudo di mare degustazione di 10 assaggi	42,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	27,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole, ristretto di melagrana e polenta croccante	25,00 €
Selezione di ostriche Italia e Francia	5,00 € al pezzo

O cotti

Piovra alla griglia con crema di zucca 🌾 🐮 maionese di porcini, prataioli arrostiti	21,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine asparagi, tapioca e zabaione al cedro	19,00 €
Insalata di granseola 🌾 🐮 carciofi e lamponi con maionese al tuorlo cotto	25,00 €
Branzino gratinato al peperone crusco 🌾 🐮 stracciatella, nduja, crema di peperone e verdure agrodolce	22,00€

Paste e Risotti

Spaghettoni alle vongole veraci  con bottarga di muggine	21,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico  con tartara di branzino crudo all'olio extravergine	23,00€
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e asparagi   con salsa alle erbe di campo e caviale di aringa affumicato	24,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni	26,00€

Seconde portate

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto   con rosa di Castelfranco e salsa teriyaki	28,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	42,00€
La frittura di mare  con calamari, scampi e mazzancolle	29,00€
"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro e piccantina	38,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	9,00 € ogni 100 grammi

MENU' DEGUSTAZIONE

"OLTREMARE"

BENVENUTO DALLA CUCINA

Aperture fredde e... calde

Shaker di scampi e gamberi rossi al pomodoro e arancio
con crostoni di focaccia tostata



Branzino gratinato al peperone crusco
stracciatella, nduja, crema di peperone e verdure in agrodolce



Primo piatto

Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e asparagi
con salsa alle erbe di campo e caviale di aringa affumicato



Secondo portata

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto
con rosa di Castelfranco e salsa teriyaki



PRE DESSERT

Dolce

Millefoglie al sale, crema e... crema



85,00 euro escluse bevande

Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

DEDICHIAMO AL MENU' DEGUSTAZIONE
UN COCKTAIL DI BENVENUTO E UN PERCORSO VINI DI 5 CALICI
A 30,00 EURO PER PERSONA




Restaurante
DORIO 1865

I Dolci

Mousse alla banana e caramello salato   9,00€
con riso soffiato croccante

Millefoglie al sale, crema e... crema   9,00€

Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte   9,00€
crumble al cacao

Bavarese al pistacchio pralinato, palet di lamponi   10,00€
cremino croccante e biscotto al cacao

I Mantecati

 
Gelato al cocco, Rum, ananas fresco e anacardi 7,00€

 
Gelato al caffè, liquore all'anice e scaglie di cioccolato 7,00€

Si invitano i gentili clienti a scegliere un'unica tipologia di sorbetto mantecato per l'intero tavolo



dove trovate lattosio



dove trovate glutine

ALLERGENI

Per semplificare la vostra lettura e scelta delle portate è presente una copia del menù da richiedere al personale di sala.

Abbiamo aggiornato il nostro menù secondo le normative in regime di allergeni ed intolleranze alimentari troverete segnalato affianco ad ogni piatto il codice identificativo dell'allergene seguendo la leggenda nel dettaglio.

LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 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 e loro prodotti
- 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 in solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/Lt in termini di SO₂ totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi