

OLTREMARE IN CUCINA

Nutrirsi di gusti ed esperienze danno la dimensione di chi siamo, si forma la nostra storia... i sogni prendono forma e riempiono di nuove energie i nostri successi.

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 45,00 €
degustazione di 10 assaggi

Scampi, gamberi rosa e gamberi rossi ai frutti di bosco 32,00 €
con fragole ed erba cipollina

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia 25,00 €
con guacamole, ristretto di melagrana e polenta croccante

Selezione di ostriche Francia 6,00 € al pezzo

O cotti

Insalata di granseola 🌾 🐮 25,00 €
carciofi, lamponi e maionese al tuorlo d'uovo

Baccalà mantecato all'olio extravergine 21,00 €
con tapioca croccante, puntarelle e zabaione al cedro

Branzino gratinato al peperone crusco 🌾 🐮 24,00€
stracciatella, nduja, crema di peperone e giardiniera di verdure

Piovra alla griglia, finocchi e cozze 🐮 23,00 €
con maionese alla salvia e sommacco

Paste e Risotti

Tortelli ai gamberi rosa... cotti e crudi 	24,00€
fiori di zucca, zucchine e salsa allo champagne	
Spaghettoni alle vongole veraci 	23,00€
con bottarga di muggine	
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico 	24,00€
con tartara di branzino crudo all'olio extravergine	
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru	27,00€
Minimo due porzioni	

Seconde portate

Tonno Rosso e crema di garusoli 	28,00€
con spuma di cipollotto, radicchio e salsa teriyaki	
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce	45,00€
con verdure fresche e frutti del capperò	
La frittura di mare 	30,00€
con calamari, scampi e mazzancolle	
"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei	45,00€
in umido di pomodoro e piccantina	
Pesce di mare cotto al forno	9,00 € ogni 100 grammi
con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	

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



Prima portata

Tortelli ai gamberi rosa... cotti e crudi
fiori di zucca, zucchine e salsa allo champagne



Seconda portata

Tonno Rosso e crema di garusoli
con spuma di cipollotto, radicchio e salsa teriyaki



PRE DESSERT

Dolce

Millefoglie al sale, crema e... crema



90,00 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

I Dolci

Millefoglie al sale, crema e... crema	 	10,00€
Semifreddo al pistacchio di Bronte		9,00€
mousse di formaggio e biscuit alle mandorle	 	
Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al cocco		9,00€
crumble al cacao e lamponi	 	
Tiramisù alla nocciola e cacao		9,00€
con crumble croccante alla vaniglia	 	
Selezione di formaggi di malga e confetture artigianali		16,00€
con pan brioche caldo	 	

I Mantecati

	Gelato alla vaniglia, Cointreau e noci	7,00€
 	Gelato al caffè, Sambuca e scaglie di cioccolato fondente	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