

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 degustazione di 10 assaggi	47,00 €
Scampi, gamberi rosa e gamberi rossi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	30,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con guacamole, ristretto di fichi d'india e polenta croccante	24,00 €
Selezione di ostriche Francia	6,00 € al pezzo

O cotti

Zuppa di granseola, funghi e dashi con aromi di mela e curry	25,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con tapioca croccante, puntarelle e zabaione al cedro	21,00 €
Capesante del mercato di Chioggia 🌾 gratinate al forno	30,00 €
Branzino in crosta di pistacchio e bacon 🐮 con scarola ai pinoli e uvetta, cremoso di patate e capperi	25,00 €
Piovra alla griglia con cremoso alla zucca maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti	25,00 €

Paste e Risotti

Tortelli ripieni di gamberi rosa cotti e crudi, pioppini con topinambur, salsa al tuorlo d'uovo e zafferano	24,00€
Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine	24,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico con tartara di branzino crudo all'olio extravergine	24,00€
Risotto di scampi mantecato allo Champagne Premier Cru Minimo due porzioni	28,00€

Seconde portate

Tonno Rosso di Sicilia alle noci con fichi neri, spuma di yogurt greco e salsa teriyaki	30,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperio	45,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle	32,00€
"Gran Teca" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro e piccantina	47,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperio	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 in crosta di pistacchio e bacon
con scarola ai pinoli e uvetta, cremoso di patate e capperi



Prima portata

Tortelli ripieni di gamberi rosa cotti e crudi, pioppini
con topinambur, salsa al tuorlo d'uovo e zafferano



Seconda portata

Tonno Rosso di Sicilia alle noci
con fichi neri, spuma di yogurt greco 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 allo yogurt naturale  
bisquit alla mandorla, geleè di fragole e crumble agli agrumi 9,00€

Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al cocco  
crumble all'amaretto e lamponi disidratati 9,00€

Il PraTo d'AuTuNNo... Mousse di castagne, crema di cachi 10,00€
con gelato e crumble al pistacchio di Bronte  

Selezione di formaggi di Malga Alta Carnia
a latte vaccino e capra con confetture  
PORZIONE INTERA 18,00€
PORZIONE RIDOTTA 10,00€

I Mantecati


Gelato alla vaniglia, Angostura, mandorle tostate e cacao 8,00€

 
Gelato al caffè, Sambuca e scaglie di cioccolato fondente 8,00€

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