

# 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 €
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   24,00€  
con topinambur, salsa al tuorlo d'uovo e zafferano

Spaghetti alle vongole veraci  24,00€  
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 28,00€  
Minimo due porzioni

## Seconde portate

Tonno Rosso e crema di garusoli, cipollotto   30,00€  
con rosa di Castelfranco e salsa teriyaki

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce 45,00€  
con verdure fresche e frutti del capperò

La frittura di mare  32,00€  
con calamari, scampi e mazzancolle

"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei 47,00€  
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 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 e crema di garusoli, cipollotto  
con rosa di Castelfranco 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 cioccolato fondente  9,00€  
cuore di gelée di lampone e biscuit al cacao

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

Tiramisù alla nocciola e cacao 9,00€  
con crumble croccante alla vaniglia  

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

## I Mantecati

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

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

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 SO<sub>2</sub> totale
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi