

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 47,00 €
degustazione di 10 assaggi

Scampi, gamberi rosa e gamberi rossi ai frutti di bosco 30,00 €
con fragole ed erba cipollina

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia 24,00 €
con guacamole, ristretto di fichi d'india e polenta croccante

Selezione di ostriche Francia 6,00 € al pezzo

O cotti

Zuppa di granseola, funghi e dashi 25,00 €
con aromi di mela e curry

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

Branzino in crosta di pistacchio e bacon  25,00 €
con scarola ai pinoli e uvetta, cremoso di patate e capperi

Piovra alla griglia con cremoso alla zucca 25,00 €
maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti

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 cappero		
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 cappero		

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 cuore di gelèe di lampone e biscuit al cacao	🐄		9,00€
Creme brûlée alla zucca e vaniglia, gelato al cocco crumble all'amaretto e lamponi disidratati	🐄	🌾	9,00€
Tiramisù alla nocciola e cacao con crumble croccante alla vaniglia	🐄	🌾	9,00€
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