

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 32,00 €
con fragole ed erba cipollina

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia 🐮 25,00 €
curry verde, latte di cocco, mela, ananas e anacardi

Selezione di ostriche Francia 6,00 € al pezzo

O cotti

Insalata di granseola al limone 🌾 25,00 €
con cipolla frita, salsa di lattuga e alghe di mare

Baccalà mantecato ai TRE Pomodori 22,00 €
pesto alla mediterranea e tapioca

Branzino gratinato al peperone crusco 🌾 🐮 26,00 €
stracciatella, nduja, crema di peperone e giardiniera di verdure

Piovra frita e gazpacho con chutney alla pesca 🌾 🐮 25,00 €
spuma di limone salato e maionese al lemongrass

Paste e Risotti

Tortelli ripieni alla parmigiana di melanzane, gamberi rossi con pesto di basilico e pistacchio	 	25,00€
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 alla rana pescatrice, vodka, rosmarino e lime Minimo due porzioni	 	27,00€

Seconde portate

I profumi della Laguna... scottato di mare con passion fruit, hummus di ceci e mela		30,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperi		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 capperi		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



Piovra frita e gazpacho con chutney alla pesca
spuma di limone salato e maionese al lemongrass



Prima portata

Tortelli ripieni alla parmigiana di melanzane, gamberi rossi
con pesto di basilico e pistacchio



Seconda portata

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



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 e gelée di fragole  
con bisquit alla mandorla e crumble agli agrumi 9,00€

Zuppetta di frutta fresca, mango e sorbetto ai frutti di bosco 9,00€

Tarte Tatin di melone bianco con mousse alla ricotta  
melissa e sorbetto al melone 10,00€

I Mantecati


Gelato alla vaniglia, Rum e scaglie di cioccolato fondente 8,00€

 
Gelato al limone, Vodka e olio al rosmarino 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