

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	48,00 €
Scampi, gamberi rosa e gamberi rossi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	33,00 €
Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia curry verde, latte di cocco, mela, ananas e anacardi	26,00 €
Selezione di ostriche fresche	6,00 € al pezzo

O cotti

Insalata di granseola al limone 🌾 con cipolla frita, salsa di lattuga e alghe di mare	25,00 €
Baccalà mantecato ai <i>TRE</i> Pomodori pesto alla mediterranea e tapioca	23,00 €
Branzino gratinato al peperone crusco 🌾 🐮 stracciatella, nduja, crema di peperone e giardiniera di verdure	26,00 €
Piovra frita e gazpacho con chutney alla pesca 🌾 🐮 spuma di limone salato e maionese al lemongrass	25,00 €

Paste e Risotti

Tortelli alla parmigiana di melanzane, gambero rosso con pesto di basilico e pistacchio	 	24,00€
Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine		26,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico con tartara di branzino crudo all'olio extravergine		25,00€
Risotto con rana pescatrice frita, vodka, lime e rosmarino Minimo due porzioni		28,00€

Seconde portate

Tataki di Tonno Rosso Mediterraneo alle noci con fichi neri, spuma di yogurt greco e salsa teiyaki	33,00€
Catalana di scampi, mazzancolle e canoce con verdure fresche e frutti del capperò	45,00€
La frittura di mare con calamari, scampi e mazzancolle	33,00€
"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei in umido di pomodoro e piccantina	50,00€
Pesce di mare cotto al forno con patate, olive taggiasche, pomodorini e frutti del capperò	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 alla parmigiana di melanzane, gambero rosso
con pesto di basilico e pistacchio



Seconda portata

Branzino gratinato al peperone crudo
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 35,00 EURO PER PERSONA

I Dolci

Millefoglie al sale, crema e... crema   10,00€

Semifreddo al cocco e cioccolato al latte  
con bisquit al cacao e glassa rocher 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€

Gelato mantecato al limone, Vodka e olio al rosmarino   8,00€



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