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

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

Crudo di scampi, gamberi rossi e gamberi rosa — 33,00 €
ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina

Carpacci crudi e tartara… olio e sale — 30,00 €
branzino, ricciola e ombrina

Baccalà mantecato all'olio extravergine — 23,00 €
con tapioca croccante, puntarelle e zabaione al cedro

Capesante del mercato di Chioggia — 30,00 €
gratinate al forno al naturale

La Tavolozza… Crudo di mare — 48,00 €
degustazione di 10 assaggi

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia — 26,00 €
con guacamole, ristretto di fichi d'india e polenta croccante

Selezione di ostriche — 6,00 € al pezzo
Italia e Francia

Ristorante DORIO 1865

Paste e Risotti

Tortelli ai gamberi rosa al burro e finferli — 25,00€
con salsa al tuorlo d'uovo e zafferano

Spaghetti alle vongole veraci — 26,00€
con bottarga di muggine

Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto selvatico — 25,00€
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 — 33,00€
con spuma di cipollotto, radicchio e salsa teriyaki

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

La frittura di mare — 33,00€
con calamari, scampi e mazzancolle

"Gran Tecia" in Cassopipa di molluschi e crostacei — 50,00€
in umido di pomodoro e piccantina

Pesce di mare cotto al forno — 9,00 € ogni 100 grammi
con patate, zucca e olive taggiasche

Ristorante
DORIO 1865

MENU' DEGUSTAZIONE

"AL MARE D'INVERNO"

Proponiamo una selezione di piatti in 5 passaggi
guidata dall' ispirazione della cucina e dal ritmo delle stagioni.
Prima di iniziare, vi preghiamo di segnalare al personale di sala qualsiasi allergia, intolleranza o ingrediente non gradito.

BENVENUTO DALLA CUCINA

Aperture fredde e… calde

Carpaccio di branzino e scampi ai frutti di bosco

Piovra alla griglia con crema di zucca
maionese di porcini e funghi prataioli arrostiti

Primo piatto

Tortelli ai gamberi rosa al burro e finferli
con salsa al tuorlo d'uovo e zafferano



Secondo piatto

Tonno Rosso e crema di garusoli
con spuma di cipollotto, radicchio e salsa teriyaki



Pre Dessert

Gelato mantecato al limone, olio al rosmarino e Vodka



Dolce

Millefoglie al sale
con gelato alla crema e crema alla vaniglia



90,00 euro escluse bevande

<u>Il menù viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo</u>

Abbinamento vini
Un percorso di vini al calice selezionati dalla nostra cantina,
pensati come naturale estensione dei piatti dello Chef
5 calici 35 euro 3 calici 20 euro

Ristorante
DORIO 1865

I Dolci

Millefoglie al sale
con gelato alla crema e crema alla vaniglia *10,00€*

Semifreddo
cioccolato fondente, nocciole e caramello *10,00€*
con biscotto morbido al cacao e glassa rocher

Prato d'autunno
mousse di castagne, crema di cachi
gelato e crumble al pistacchio di Bronte *10,00€*

Creme brulè alla zucca
gelato alla panna, crumble alla vaniglia e lamponi *10,00€*

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

Il Mantecato

Gelato mantecato alla vaniglia e Amaretto Disaronno
polvere di caffè e nocciole tostate alla cannella *8,00€*

dove trovate lattosio dove trovate glutine

Ristorante
DORIO 1865

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