

DIMORA
INTINI
CUCINA & FAMIGLIA

MENÙ ASPORTO

BOX ANTIPASTI (a persona)

14

8 tipologie di Antipasti

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli

Burratina con cime di rape, acciughe e farinella

Insalatina fredda di polpo, farro e pomodoro datterino giallo

Lonzino cotto a bassa temperatura con verza viola e riduzione di mela

Cavolfiori in doppia cottura e la loro crema

Flan di zucca con riduzione di caciocavallo DOP e guanciale

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape

Bocconcino di Tonno Pinna Gialla con crema di peperone e capperi essiccati

BOX DEGUSTAZIONE (per due persone)

50

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli

Burratina con cime di rape, acciughe e farinella

Insalatina fredda di polpo, farro e pomodoro datterino giallo

Bocconcino di Tonno Pinna Gialla con crema di peperone e capperi essiccati

Flan di zucca con riduzione di formaggio e guanciale

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape

Pacchero trafileto al bronzo del Pastificio Sbiroli in salsa di crostacei

Bottiglia di Vino Tenute Chiaromonte

A scelta tra Bianco / Rosso / Rosato

BOX SPECIALITÀ CRUDO DI MARE

60

4 Scampi Del Mar Mediterraneo

4 Gamberi Rossi del Mar Adriatico

Tartare di Tonno

Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano

Insalatina di Gamberi Bianchi di Mola

Bottiglia di Franciacorta Antica Fratta Brut

ANTIPASTI E SPECIALITÀ

Tartare di Tonno Pinna Gialla	13
Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano	13
Lingotto di Salmone Affumicato, sale Maldon e crostino di pane con burro chiarificato	15
Acciughe del Mar Cantabrico con crostini di pane e fantasia dello Chef	10
Gamberi Rossi del Mar Adriatico	pz. 3,5€
Scampi del Mar Mediterraneo	pz. 2,5€
Ostriche Belon du Belon 00	pz. 4,5€
Ostriche Maison Gillardeau	pz. 3,5€
Tartare di manzo con crema di burratina affumicata e scaglie di tartufo nero	13
Prosciutto Crudo di Maiale Nero tagliato a coltello	14
Fave e cicorie della tradizione Pugliese	7

PRIMI PIATTI

Cavatello di semola con cozze, vongole e crema di cime di rape	10
Capunto con guanciale, carciofi e pomodoro datterino giallo	12
Pancchero trafilato al bronzo del Pastificio Sbiroli in salsa all'Astice	16

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

(scrivici e scopri cosa abbiamo preparato per te)

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con chips di carciofi e vino Primitivo	13
Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorino	12
Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace	18
Costata di Scottona 0,600 Kg	17
Trancio di Ombrina Corba Rossa del Gargano con panura aromatizzata	15
Fritto misto con paranza, calamari e tentacolo di polpo	12

PESCATO DEL GIORNO