



**MENÙ RISTORANTE**

## **Specialità**

Tartare di Tonno Pinna Gialla, Tartare di Ricciola  
e Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano

Gambero bianco di Mola con zuppetta fresca di finocchi e finger lime

Capasanta locale leggermente gratinata con lardo e tartufo nero

10g Caviale Calvisius con burro della Normandia e crostino caldo

Astice alla Catalana

Gamberi rossi del Mar Adriatico

Scampi del Mar Mediterraneo

Ostriche Tarbouriech Perla del Delta - ITA

Ostriche Maison Gillardeau - FRA

Ostriche Belon du Belon 00 - FRA

## **Plateau Dimora Intini**

2 Ostriche Belon du Belon 00

2 Ostriche Maison Gillardeau

2 Ostriche Tarbouriech Perla del Delta

6 Gamberi Rossi del Mar Adriatico

6 Scampi del Mar Mediterraneo

## **Plateau Royal**

2 Ostriche Belon du Belon 00

2 Ostriche Maison Gillardeau

2 Ostriche Tarbouriech Perla del Delta

6 Gamberi Rossi del Mar Adriatico

6 Scampi del Mar Mediterraneo

Tartare di Tonno Pinna Gialla

Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano

## **Plateau Golden**

2 Ostriche Belon du Belon 00

2 Ostriche Maison Gillardeau

2 Ostriche Tarbouriech Perla del Delta

6 Gamberi Rossi del Mar Adriatico

6 Scampi del Mar Mediterraneo

Sua Maestà: Astice in bella vista

Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure  
al nostro Staff. Saremo lieti di consigliarti al meglio.

I nostri prodotti contengono i seguenti allergeni: Glutine, Molluschi, Latte,  
Uova, Pesce, Crostacei, Sedano, Lupini, Solfiti, Anidride Solforosa, Soia.

## **Antipasti**

### **Antipasti Dimora Intini**

Selezione di 8 tipologie di antipasti centrotavola con vari abbinamenti tra mare, terra e verdure

### **Antipasti Dimora Intini ridotto**

Selezione di 5 tipologie di antipasti centrotavola, nell'attesa della portata

**Prosciutto Crudo di Maiale Nero tagliato a coltello**

**Fave e cicorie della tradizione pugliese**

**Battuto di manzo con emulsione di olio e limone, cristalli di sale Maldon e cialda di pane**

**Zuppa di legumi e ventresca di Maiale Nero di Puglia**

### **Degustazione di formaggi stagionati:**

Caciocavallo Silano DOP - PUGLIA,

Blu Di Capra - PUGLIA,

Gorgonzola Dolce DOP - PIEMONTE,

Puzzone di Moena DOP - TRENTO

## **Primi**

**Cavatello di semola con cozze, vongole e crema di cime di rape**

**Riso Acquerello camouflage con burro e acciughe del Mar Cantabrico**

**Linguina trafilata al bronzo del Pastificio Sbiroli ai crostacei e tartare di gambero bianco di Mola**

**Capunto con guanciale, carciofi e pomodoro datterino giallo**

**Mezzo pacchero Pastificio Gentile al ragù di lepre**

## **Secondi**

**Fritto misto di mare del giorno**

**Trancio di Ombrina Corba Rossa del Gargano all'acqua pazza**

**Filetto di Ricciola con doppia consistenza di barbabietola**

**Tagliata di manzo con chips di carciofi e riduzione di vino Primitivo**

**Stinco di Maiale Nero del Salumificio Caroli cotto al forno con patate**  
(la porzione è consigliata per 2 pax)

**Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace con salsa arrosto e spinacino scottato**

**Costata di Scottona 0,600 Kg**

**Maxi Costata T-Bone da 1,500 Kg**

**PESCATO DEL GIORNO**

## **MENU DEGUSTAZIONE**

Un menù goloso in condivisione per tutti i commensali

### **Antipasti**

Tavolo imbandito, come piace a noi

**Tartare di Tonno Pinna Gialla**

**Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano**

**Gambero bianco di Mola con zuppetta fresca di finocchi e finger lime**

**Capasanta locale leggermente gratinata con lardo e tartufo nero**

**Acciughe del Mar Cantabrico con crostino di pane**

**Ostriche Maison Gillardeau leggermente gratinate**

**Calamaretto ripieno con mousse di fave e rape**

**Tentacolo di polpo con farro e pomodoro datterino**

### **Primo piatto**

**Linguina trafilata al bronzo del Pastificio Sbiroli ai crostacei  
e tartare di gambero bianco di Mola**

### **Secondo piatto**

a scelta tra i seguenti:

**Trancio di Ombrina Corba Rossa del Gargano con panura aromatizzata**

**Filetto di Ricciola con doppia consistenza di barbabietola**

### **Vini o Bollicine**

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· **Tenute Chiaromonte**

**Ancestrale Brut 2019** - Chardonnay & Fiano - gr. 12,5% - sbocc. 2021

· **Antica Fratta**

**Essence Rosè 2017** - 60% Pinot Nero 40% Chardonnay- gr. 13% Sbocc. 2022

· **Laurent Perrier**

**Brut La Cuvèe** - Chardonnay & Pinot Nero & Pinot Menier - gr. 12%

### **Prezzo**

x2 persone  
85 € a persona

x3 persone  
75 € a persona

x4 persone  
65 € a persona