

DIMORA
INTINI
CUCINA & FAMIGLIA

MENÙ ASPORTO

BOX ANTIPASTI (a persona)

14

8 tipologie di Antipasti

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli

Burratina con melanzana, pomodoro secco, basilico e cereale

Insalatina fredda di polpo, farro e pomodoro datterino giallo

Insalatina di carciofi croccanti e filetto di Ombrina

Flan di zucca con riduzione di caciocavallo DOP e guanciale

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape

Bocconcino di baccalà con lardo e crema di patate

BOX DEGUSTAZIONE (per due persone)

50

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli

Burratina con melanzana, pomodoro secco, basilico e cereale

Insalatina fredda di polpo, farro e pomodoro datterino giallo

Bocconcino di baccalà con lardo e crema di patate

Flan di zucca con riduzione di formaggio e guanciale

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape

Mezzo Pacchero Pastificio Gentile con baccalà, pomodoro datterino giallo e polvere di olive

Bottiglia di Vino Tenute Chiaromonte

A scelta tra Bianco / Rosso / Rosato

BOX SPECIALITÀ CRUDO DI MARE

62

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 capperi, acciughe , pomodoro secco e cipolla (indicaci se preferisci inserire tutti i condimenti o eliminare qualcuno)	13
Prosciutto Crudo di Maiale Nero tagliato a coltello	14
Fave e cicorie della tradizione Pugliese	7

PRIMI PIATTI

Mezzo Pacchero Pastificio Gentile con baccalà, pomodoro datterino giallo e polvere di olive	10
Fusillo di Gragnano	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 verdure grigliate e fonduta di Caciocavallo Silano D.O.P.	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
Tonno Pinna Gialla scottato alla brace con misticanza e olio al lampone	15
Filetto di ricciola	17
Fritto misto con paranza, calamari e tentacolo di polpo	12

PESCATO DEL GIORNO