



MENÙ RISTORANTE

Specialità

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

Battuto di Gambero bianco di Mola e Caviale Calvisus

Capasanta locale leggermente gratinata con panura aromatizzata
e panna acida

Salmone Norvegese affumicato e burro della Normandia

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

Degustazione di Salumi di Maiale Nero del Salumificio Caroli

Fave e cicorie della tradizione pugliese

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

Zuppa calda di filetti di Baccalà Morro e ceci

Degustazione di formaggi stagionati:

Caciocavallo Silano DOP - PUGLIA,
Blu Di Capra - PUGLIA,
Gorgonzola Dolce DOP - PIEMONTE,
Puzzone di Moena DOP - TRENTO

Primi

Riso Acquerello con doppia consistenza di carciofi, gamberi bianchi di Mola e bottarga

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

Spaghettoni trafilati al bronzo del Pastificio Sbiroli con polpa di ricci e pomodoro

Scrigno ripieno di patata viola con cime di rape, pomodoro invernale confit e pan fritto

Fusillo di Gragnano con rivisitazione del ragù

Secondi

Fritto misto di mare del giorno

Tonno Pinna Gialla scottato alla brace con misticanza e olio al lampone

Filetto di Ricciola, la sua essenza e colori di verdure

Tagliata di manzo con verdure grigliate e fonduta di Caciocavallo Silano D.O.P.

Stinco di Maiale Nero del Salumificio Caroli (la porzione è consigliata per 2 pax)

Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace con rondelle di patata al cartoccio

Costata di Scottona 0,600 Kg

Maxi Costata T-Bone da 1 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

Battuto di Gambero bianco di Mola e Caviale Calvisus

Capasanta locale leggermente gratinata con panura aromatizzata e panna acida

Acciughe del Mar Cantabrico con crostino di pane

Ostriche Maison Gillardeau leggermente gratinate

Calamaretto ripieno con mousse di fave e rape

Bocconcino di baccalà con lardo e crema di patate

Primo piatto

**Spaghettoni trafilati al bronzo del Pastificio Sbiroli
con polpa di ricci e pomodorino**

Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Tonno Pinna Gialla scoattato alla brace con misticanza e olio al lampone

Filetto di Ricciola, la sua essenza e colori di verdure

Dessert

Scegli il tuo dessert

Vini o Bollicine

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· **Gilbert Picq**

Chablis - 100% Chardonnay - gr. 12,5%

· **Antica Fratta**

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

· **Laurent Perrier**

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

Prezzo

x2 persone
85 € a persona

x3 persone
75 € a persona

x4 persone
65 € a persona