



MENÙ RISTORANTE

Specialità

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

Gambero bianco di Mola, fave novelle e Caviale Calvisius

Gamberi Argentini all'arrabbiata

Salmone Norvegese affumicato e burro della Normandia

Scamponi al ghiaccio

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

Fave e cicorie della tradizione pugliese

Tartare di manzo con emulsione di olio e limone, condita come preferisci

Degustazione di salumi di maiale nero del Salumificio Caroli di Martina Franca

Degustazione di formaggi stagionati:

Gran Pecorino "Il Carro" - PUGLIA,
Blu Di Capra - PUGLIA,
Caciocavallo silano DOP - PUGLIA,
Schiena d'asino giovane - CAMPANIA.

Primi

Tubetto con cozze in crema di cannellini e borlotti

Riso Acquerello alla pescatora ed il suo fondo

Linguina del Pastificio Sbiroli con scampi e caviale Calvisius

Fusillone di semola con salsiccia sgranata, carciofi e pan fritto alle noci

Fazzoletto ripieno di caprese con punte di asparagi, pomodoro marinato e crema di cacioricotta

Secondi

Fritto misto di mare del giorno

Tonno Pinna Gialla scottato alla brace con bietoline locali

Filetto di Ricciola in salsa Mediterranea

Tagliata di manzo con pesto di rucola, pomodori gialli e rossi marinati e frutta secca

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

Costata di Podolica di Masseria Colombo, selezionata da Matteo de 'Lo Sfizzetto'

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, fave novelle e Caviale Calvisus

Gamberi Argentini all'arrabbiata

Salmone Norvegese affumicato e burro della Normandia

Ostriche Maison Gillardeau leggermente gratinate

Calamaretto ripieno con mousse di fave e rape

Bocconcino di baccalà con lardo e crema di patate

Primo piatto

Riso Acquerello alla pescatora ed il suo fondo

Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Tonno Pinna Gialla scottato alla brace con bietoline locali

Filetto di Ricciola in salsa Mediterranea

Dessert

Scegli il tuo dessert

Vini o Bollicine

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· **Tenute Chiaromonte**

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

· **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
80 € a persona

x4 persone
75 € a persona