



MENÙ RISTORANTE

Specialità

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

Crudo di Gambero bianco di Mola e tartufo estivo

Pannocchie leggermente marinate su crostino e fantasia dello Chef

Salmone Norvegese affumicato e burro della Normandia

La magia: Battuto di gamberi rossi

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

Tagliatella di mare

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

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

Impepata di cozze

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

Primi

Scialatiello con julienne di calamaro, bocconcino di pesce spada, pomodorino marinato e fagiolino

Pacchero del Pastificio Sbiroli ai crostacei con pesto di pistacchio e tartare di tonno

Riso, patate e cozze a modo nostro

Strascinata con tocco di manzo, fiori di zuccina e tartufo estivo

Pasta ripiena di melanzana con crema di burrata e pesto fresco di verdura

Secondi

Fritto misto di mare del giorno

Trancio di Pesce Spada in salsa mediterranea

Moscardini in umido

6 Scamponi cotti alla brace

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorino

Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace con patate al forno

Costata di Scottona 0,600 Kg

PESCATO DEL GIORNO

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.

MENU DEGUSTAZIONE

Un menù goloso in condivisione per tutti i commensali

Antipasti

Tavolo imbandito, come piace a noi:

Tartare di Ricciola

Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano

Crudo di Gambero bianco di Mola e tartufo estivo

Scamponi al ghiaccio

Pannocchie leggermente marinate su crostino e fantasia dello Chef

Ostriche Maison Gillardeau leggermente gratinate

Seppia scottata con insalatina di fagiolini e pomodoro secco

Pescatrice con scarola gratinata

Primo piatto

Pacchero del Pastificio Sbiroli ai crostacei con pesto di pistacchio e tartare di tonno

Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Trancio di Pesce Spada in salsa mediterranea

Moscardini in umido

Dessert

Scegli il tuo dessert

Vini o Bollicine

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· **Tenute Chiaromonte**

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

· **Vigne Olcru**

Victoria Rosè Pas Dosé Millesimè 2018 - Pinot Nero - gr. 12,5%

· **Louis Moreau**

Chablis - 2022 - 100% Chardonnay - gr. 12,5%

Prezzo

x2 persone
85 € a persona

x3 persone
80 € a persona

x4 persone
75 € a persona