



MENÙ RISTORANTE

Specialità

Tartare di Tonno Pinna Gialla, Tartare di Ricciola e Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano	*1.4
Gamberi Argentini scottati con crema di cime di rapa e frutta secca	*2.8
Lingotto di Salmone Calvisius con pane in cassetta e ricotta mantecata al lime	1.4.7
Capasanta leggermente gratin con Caviale Royal Food e panna acida	*1.4.7.14
La magia: Battuto di gamberi rossi	*2.4.6
Gamberi rossi del Mar Adriatico	*2.4
Scampi del Mar Mediterraneo	*2.4
Ostriche La Josephine - FRA	4
Ostriche Maison Gillardeau - FRA	4

Plateau Dimora Intini *2.4

3 Ostriche Friandise
3 Ostriche Maison Gillardeau
6 Gamberi Rossi del Mar Adriatico
6 Scampi del Mar Mediterraneo

Plateau Royal *2.4

3 Ostriche Friandise
3 Ostriche Maison Gillardeau
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 *1.2.4

3 Ostriche Friandise
3 Ostriche Maison Gillardeau
6 Gamberi Rossi del Mar Adriatico
6 Scampi del Mar Mediterraneo
Sua Maestà: Astice in bella vista

Antipasti

Antipasti Dimora Intini *1.2.3.4.6.7
Selezione di 8 tipologie di antipasti centrotavola con vari abbinamenti tra mare, terra e verdure

Antipasti Dimora Intini ridotto *1.2.3.4.6.7
Selezione di 5 tipologie di antipasti centrotavola, nell'attesa della portata

Fave e cicorie della tradizione pugliese 1

Tartare di manzo e Caviale Royal Food 4

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

Degustazione di formaggi stagionati 7
Gran Pecorino - Sardegna
Blu di Capra - Lombardia
Silano D.O.P. - Puglia
Formaggio D'Alpeggio - Trentino Alto Adige

Primi

Riso Acquerello, Gin Elephan & Crostacei, con ricotta al lime e gambero rosso *2.7

Tagliolino con baccalà, pomodoro datterino giallo, polvere di olive nere e crema di ceci *1.4.7

Trofiette di semola con doppia consistenza di carciofi, seppia e cozze *1.4

Pacchero del Pastificio Sbiroli con acciughe, pan fritto, cime di rapa e pomodoro invernale 1.4

Gnocco con ragù bianco, fonduta di caciocavallo tartufata e scaglie di tartufo 1.7

Secondi

Fritto misto di mare del giorno *1.4

Tonno Pinna Gialla cotto alla brace alla catalana *4

Filetto di Ombrina Corba Rossa del Gargano in crosta di panura verde, cime di rapa scottate in guazzetto di cicerchie 1.4

Guancia di Bovino Adulto brasata al Vino Primitivo

Tagliata di manzo alla brace con carciofo in olio cottura e scaglie di Pecorino Fiore Sardo 7

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

Capasanta leggermente gratin con Caviale Royal Food e panna acida

Scamponi al ghiaccio

Gamberi Argentini scottati con crema di cime di rape e frutta secca

Ostriche Maison Gillardeau alla brace

Doppia selezione di antipasti caldi del nostro Chef

Primo piatto

Riso Acquerello, Gin Elephan & Crostacei,
con ricotta al lime e gambero rosso

Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Tonno Pinna Gialla cotto alla brace alla catalana

Filetto di Ombrina Corba Rossa del Gargano in crosta di panura verde,
cime di rape scottate in guazzetto di cicerchie

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. 13%

Prezzo

x2 persone
85 € a persona

x3 persone
80 € a persona

x4 persone
75 € a persona