



MENÙ RISTORANTE

Specialità

Tartare di Tonno Pinna Gialla, Tartare di Ricciola e Carpaccio di Ombrina Corba Rossa del Gargano	*4
Gamberi bianchi di Mola ed emulsione di carota rossa e cetriolo	*2.4
Lingotto di Salmone Scozzese affumicato, Salmerino affumicato e burro salato della Normandia	1.4
Acciughe del Mar Cantabrico, purea di barbabietola e stracciatella	4.7
Ostriche leggermente gratinate, panna acida e Caviale Royal Food	4.7
Scamponi al ghiaccio	*2.4
Gamberi Rossi del Mar Adriatico	*2.4
Scampi del Mar Mediterraneo	4
Ostriche Josephine - FRA	4
Ostriche Maison Gillardeau - FRA	4

Plateau Dimora Intini 2.4

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

Plateau Royal *2.4

3 Ostriche Josephine
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 Ostriche *2.4

5 Ostriche Josephine
5 Ostriche Maison Gillardeau

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 *1.3.4.7

Selezione di 8 tipologie di antipasti centrotavola con vari abbinamenti tra mare, terra e verdure

Antipasti Dimora Intini ridotto *1.3.4.7

Selezione di 5 tipologie di antipasti centrotavola, nell'attesa della portata

Fave e cicorie della tradizione pugliese 1

Impepata di cozze 4

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

Degustazione di formaggi stagionati 7

Gran Pecorino - Puglia

Blu di Capra - Puglia

Caciocavallo Silano D.O.P. - Puglia

Formaggio D'Alpeggio - Trentino Alto Adige

Primi

Cavatello di semola con cozze e crema di borlotti 1.4

Mezzo pacchero con Ombrina Corba Rossa del Gargano, pesto di pistacchio e tartare di tonno pinna gialla 1.4.8

Gnocchetto con gamberi bianchi di Mola, fiori di zuccina, pomodoro datterino giallo e bottarga *1.4

Spaghettoni trafilato al bronzo alle quattro consistenze del pomodoro e cacioricotta *1.7

Riso Acquerello all'aglio nero, crema di rafano, capocollo di Martina Franca e tarallo sbriciolato *1.7

Secondi

Fritto misto di mare del giorno *1.4

Trancio di pesce spada in salsa Mediterranea *4

Tonno Pinna Gialla cotto alla brace alla Catalana *4.9

Scamponi cotti alla brace - 6 pz *2.4

Tagliata di manzo con fagiolini, pomodoro secco e fonduta al basilico 7

Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace con patate al forno

Costata di Scottona 0,600 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

Gamberi bianchi di Mola ed emulsione di carota rossa e cetriolo

Scamponi al ghiaccio

Acciughe del Mar Cantabrico , purea di barbabietola e stracciatella

Ostriche Maison Gillardeau leggermente gratinate e caviale Royal Food

Doppia selezione di antipasti caldi del nostro Chef

Primo piatto

Gnocchetto con gamberi bianchi di Mola, fiori di zuccina,
pomodoro datterino giallo e bottarga

Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Trancio di pesce spada in salsa Mediterranea

Tonno Pinna Gialla cotto alla brace alla Catalana

Dessert

Scegli il tuo dessert

Vini o Bollicine

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· **Virtus**

Pas Dosè Millesimè - Chardonnay & Pinot Nero - gr. 12,5%

· **Antica Fratta**

Essence Rosè 2018 - 60% Pinot Nero & 40% Chardonnay - gr. 13%

· **Louis Moreau**

Chablis - 2022 - 100% Chardonnay - gr. 13%

Prezzo

x2 persone
85 € a persona

x3 persone
80 € a persona

x4 persone
75 € a persona