



**MENÙ RISTORANTE**

## Specialità

	Allergeni
Tartare di tonno Pinna Gialla, tartare di salmone Sockeye e carpaccio di ombrina Corba Rossa del Gargano	*4
Acciughe del mar Cantabrico con stracciatella e spinaci	1.4
Insalatina di gamberi bianchi di Mola con crostino al lardo di Colonnata e tartufo Bianchetto	*1.2.4
4 pz ostriche leggermente gratinate con panna acida e Caviale	*1.4
Gamberi Rossi del Mar Adriatico	*2.4
Scampi Porcupine	*2.4
Ostriche Maison Gillardeau - FRA	4
Ostriche L'Étoile Kys	4
Espressione di Mare: carpaccio di ombrina, tartare di Salmone, scampo Porcupine, gambero del Mediterraneo e ostrica Gillardeau	*2.4

## Plateau Dimora Intini

3 ostriche maison Gillardeau 3 ostriche L'Étoile Kys 6 gamberi rossi del mar Adriatico 6 scampi Porcupine	*2.4
--	------

## Plateau Royal

3 ostriche maison Gillardeau 3 ostriche L'Étoile Kys 6 gamberi rossi del mar Adriatico 6 scampi Porcupine Tartare di tonno Pinna Gialla Carpaccio di ombrina Corba Rossa del Gargano	*2.4
---	------

## Antipasti

	Allergeni
<b>Antipasti Dimora Intini</b> Selezione di 8 tipologie di antipasti centrotavola con vari abbinamenti tra mare, terra e verdure	*1.2.3.4. 6.7.9.14
<b>Antipasti Dimora Intini ridotto</b> Selezione di 5 tipologie di antipasti centrotavola nell'attesa della portata	*1.2.3.4. 6.7.9.14
<b>Fave e cicorie della tradizione pugliese</b>	1.9
<b>Tartare di manzo e Caviale Royal Food</b>	4
<b>Degustazione di salumi di maiale nero del Salumificio Caroli di Martina Franca</b>	1
<b>Degustazione di formaggi stagionati</b> Gran Pecorino - Puglia Blu di Capra - Puglia Caciocavallo Silano D.O.P. - Puglia Alpeggio - Lombardia	7.10

## Primi

<b>Orecchiette di grano arso con salsa di polpo e stracciatella</b>	*1.4.7
<b>Mezze maniche del pastificio Sbiroli con pescatrice, vongole, pomodoro confit e pan fritto</b>	*1.4
<b>Spaghettoni quadrati trafilati al bronzo del pastificio Sbiroli con polpa di ricci e datterino giallo e rosso</b>	*1.4
<b>Riso Acquerello al primitivo con fonduta di caciocavallo e tartufo Bianchetto</b>	1.7
<b>Quadrotto ripieno di mozzarella con broccoli, salsiccia a punta di coltello e pomodoro invernale</b>	*1.3.7

## Secondi

<b>Fritto misto di mare del giorno</b>	*1.4
<b>Darna di salmone Sockeye e bietole scottate</b>	*4
<b>Trancio di ombrina Corba Rossa del Gargano con salsa di vongole e spinacino</b>	4
<b>Tagliata di manzo con chips di funghi Cardoncelli e pomodoro secco</b>	1
<b>Filetto di Bovino Adulto cotto alla brace con patate al forno</b>	
<b>Costata di Scottona 0,600 Kg</b>	
<b>Guancia di manzo brasata al primitivo con patate al cartoccio</b>	9

## 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 tonno Pinna Gialla

Carpaccio di ombrina Corba Rossa del Gargano

Insalatina di gamberi bianchi di Mola con crostino al lardo di Colonnata e tartufo Bianchetto

Acciughe del mar Cantabrico, straciatella e spinaci

Scampo al ghiaccio

Ostriche leggermente gratinate, panna acida e Caviale

Doppia selezione di antipasti caldi del nostro chef

## Primo piatto

Spaghettoni quadrati trafilati al bronzo del pastificio Sbiroli  
con polpa di ricci e datterino giallo e rosso

## Secondo piatto

a scelta tra i seguenti:

Darna di salmone Sockeye con bietole

Trancio di ombrina Corba Rossa del Gargano  
con spinacino e salsa di vongole

## Dessert

Scegli il tuo dessert

## Vini o Bollicine

Una bottiglia inclusa a scelta tra:

· Inama

Carbonare Soave Classico DOC - Garganega - gr. 12,5%

· Domaines Ott

By Ott - 2021 - Granashe, Cinsault, Syrah & Mourudres - gr. 13%

· Veuve Ambal

Crémant del Bougogne - Blanc de Blancs, Chardonnay & Aligoté - gr. 12%

· Antica Fratta

Essence Rosè 2019 - Pinot Nero & Chardonnay - gr. 13%

## Prezzo

x2 persone  
85 € a persona

x3 persone  
80 € a persona

x4 persone  
75 € a persona