



Fish&Gourmand Restaurant

Ristorante AQUA del complesso turistico balneare “Lido Le Dune,” al suo venticinquesimo anno di attività è sempre stato punto di riferimento della buona cucina ed oggi ancora di più vuole regalare ai propri ospiti un viaggio emozionale tra i sapori di una cucina di eccellenza, i profumi della tradizione, il gusto del mare e la scoperta delle radici della nostra terra.

MENU DEGUSTAZIONE

euro

ZEFIRO

90 a persona

Per la sua complessità, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

Polpo

Polpo scottato con salsa di patate viola alle cozze nere, spugna di asparagi di mare e chips di cozze

Risotto, gamberi rosa e salicornia

Risotto Carnaroli mantecato alla salicornia con crudo e cotto di gamberi ed estratto di mandorle

Cappellacci veraci

Cappellacci di polpo verace, olio al prezzemolo e la sua salsa in pignata

Rombo

Filetto di rombo con patata soffice al prezzemolo, datterini e oliva croccante

Gelato Mango&Yuzu

Dolce in festa

Una passeggiata tra dolci e usanze dei borghi salentini

Torrone morbido, mousse alla frutta, mostaccioli, arachidi caramellati e zucchero filato

Menu Degustazione ZEFIRO con Crudo mare

125 a persona

ABBINAMENTO VINI 4 calici

35 a persona

MENU DEGUSTAZIONE

euro

GARBINO

65 a persona

Per la sua complessità, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

Gamberi viola

Crudi con estratto di pomodoro, ricotta di pecora e caviale

Turchinieddhri di seppia

Con cime di rapa e miele al peperoncino

Merluzzo al vapore

Erbe aromatiche, salsa all'acqua pazza ed alghe del Mediterraneo

L'Arancia

Mousse all'arancia, ripieno di morbido alla carota e cookies al cardamomo

Menu Degustazione GARBINO con Crudo mare

95 a persona

ABBINAMENTO VINI 4 calici

35 a persona

“LA FINESTRA SUL MARE “

Parlare del Crudo di mare e del Coquillages nel territorio Salentino, AQUA Restaurant ne è protagonista con la piccola pesca, la ricerca, il laboratorio sull'Area Marina Protetta di Porto Cesareo, i partner nazionali ed internazionali, caratterizzando il nostro prodotto in una delle migliori proposte sul territorio Pugliese

GRAN PLATEAU CRUDO

euro
165 per due persone

I nostri Crostacei

Scampi, Gamberi viola di Gallipoli e Mazzancolle

I nostri Molluschi

Cozze Pelose, Tartufo di mare, Fasolari, Mussoli, Allievi
e la nostra selezione di Ostriche in base alla stagione e al mercato locale

Sfilettati

Sfilettato di pesce dal pescato locale

Crudo di Tonno e combinazioni di condimenti e colori in base alla stagionalità

GRAN PLATEAU COTTO DI CROSTACEI

165 per due persone

Astice e Aragosta alla brace e la nostra salsa chimichurri

Gamberoni viola arrosto e sale Maldon

Scamponi gratinati al pane profumato di erbe e limone

Mazzancolle dorate in fritto di semola

Zuppetta di gamberoni e canocchie

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

euro

Polpo Polpo scottato con salsa di patate viola alle cozze nere, spugna di asparagi di mare e chips di cozze	18
Ombrina & Gin Tonic Ombrina marinata al gin tonic con salsa al finocchietto e caviale di cetriolo	18
Cozze in tempura Provola e polveri dello Ionio (pomodoro, rosmarino e capperi)	16
Patata e cenere Al burro e tartufo con brisé di segale e tartufo nero pregiato	18
Ostriche Mandorla montata al cavolfiore, salsa di acciughe e polvere di liquirizia	16
Turchinieddhri di seppia Con cime di rapa e miele al peperoncino	18
Gamberi viola crudi Con estratto di pomodoro, ricotta di pecora e caviale	25
Degustazione di crudo Gamberi viola, Scampi, Ostriche e selezione di Molluschi	45

PRIMI PIATTI

euro

Risotto, gamberi rosa e salicornia	18
Risotto Carnaroli mantecato alla salicornia con crudo e cotto di gambero ed estratto di mandorle	
Cappellacci veraci	18
Cappellacci di polpo verace, olio al prezzemolo e la sua salsa in pignata	
Linguine in "fermento"	25
Linguine, burro alle acciughe affumicate, aglio fermentato e caviale	
I Salentini	18
Pasta fresca di semola e grano arso con dentice, pomodorino fresco e olio al prezzemolo	
Spaghetto ai tre pomodori	16
Giallo & Rosso di "Donna Oleria" e Datterino fresco	
Risotto zucca e pecora	18
mantecato al burro ed erbe spontanee con salsa al canestrato, tartare di pecora di masseria e fiori eduli	
"La piccola pesca"	
Un progetto dedicato ai piccoli pescatori di Porto Cesareo con presidio Slow Food, che consente di abbinare alla selezione del Pescato del Giorno La nostra pasta fresca.	
Pesce dello Ionio al carrello	85 al kg
I nostri Crostacei	125 al kg
Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi	

SECONDI PIATTI DI PESCE

euro

Merluzzo al vapore Erbe aromatiche, salsa all'acqua pazza ed alghe del Mediterraneo	20
Rombo Filetto di rombo, patata soffice al prezzemolo, datterini e oliva croccante	20
Calamaro Calamaro arrosto con salsa di pomodoro giallo d'inverno, chips di oliva, germogli e peperoncino	20
La Zuppa di AQUA	20
Il Fritto Calamari, seppie, gamberi e misto di paranza	18
Pesce dello Ionio al carrello	85 al kg
I nostri Crostacei Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi	125 al kg

SECONDI PIATTI DI CARNE

euro

Guanciale di vitello, il suo fondo ristretto e radicchio tardivo	22
Tomahawk di manzo e la nostra selezione di contorni e fondo bruno alle erbe	50
Picanha in due cotture Alla griglia con salsa bourbon, fondo bruno e porro croccante	20

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PUGLIESI

Percorso degustazione di formaggi e confetture proposti dal nostro Maître	25
---	----

DOLCI

euro

Pianeta Aqua

Sfera di meringa, lemon curd, morbido al basilico, popcorn al cioccolato bianco, cremoso allo yuzu, gelato allo yogurt, miele e noci

20

L'arancia

Mousse all'arancia, ripieno di morbido alla carota, e cookies al cardamomo

9

Ricotta e Pera

Al fiore di sambuco, ricotta alla vaniglia, biscotto al cacao e cialda croccante

10

Fior di Babà

All'ibisco, liquore alla viola, crema ai fiori di sambuco e gelato al miele di ciliegio

10

Dolce in Festa

Una passeggiata tra dolci e usanze dei borghi salentini

Torrone morbido, mousse alla frutta, mostaccioli, arachidi caramellati e zucchero filato

25

Pistacchio

Morbido gelato mantecato al pistacchio di Sicilia e granella di pistacchio salato

7

Gelato Mango&Yuzu

7

Coperto

2,50 p.p.

I nostri prodotti

Gentile Cliente,

la maggior parte dei prodotti utilizzati per la produzione dei piatti, quali farine, olio, verdure e pesce, è a km 0.

Alcune tipologie di pasta sono di nostra produzione, preparate artigianalmente e trafilate al bronzo, utilizzando antiche farine come la farina di grano duro Senatore Cappelli e farina di grano arso.

L'olio utilizzato sia per la preparazione che per il condimento delle portate è Olio Extra Vergine d'Oliva prodotto da coltivazioni locali.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Vi invitiamo comunque a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. E' possibile inoltre richiedere la preparazione di piatti vegetariani e vegani.

** Per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche, alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura

* Tutto il pesce crudo prima di essere servito è sottoposto ad abbattimento della temperatura come da D.L. 08/11/2012

ELENCO INGREDIENTI ALLERGENI