

aqua
Le Dune - PORTO CESAREO

Menu Degustazione
Zefiro

MENU DEGUSTAZIONE

euro

ZEFIRO

90 a persona

Con questo menu vogliamo sintetizzare la nostra offerta con sei portate di successo

Polpo allo scoglio

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

Risotto ai Gamberi rosa

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

Cappellacci veraci

Cappellacci di polpessa, olio al prezzemolo e la sua salsa in pignatta

Cernia

Cernia scottata con scarola alle olive, pane al vapore e salsa carosello

Gelato Mango&Yuzu

Terra

Menu Degustazione ZEFIRO con Crudo mare

125 a persona

ABBINAMENTO VINI 4 calici

35 a persona

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

aqua
Le Dune - PORTO CESAREO

Menu Degustazione
Garbino

MENU DEGUSTAZIONE

euro

GARBINO

75 a persona

Il nostro piacere di lavorare il pesce nella sua purezza per portare il mare in una degustazione di crudo

Gambero viola

Tartare di gambero viola, estratto di pomodoro verde, erba ostrica, chips di basilico

Allievi

Allievi alla griglia, salsa di datterino giallo al basilico greco, ricotta al nero di seppia katsuobushi

Ricciola di Fondo

Ricciola alla griglia, asparagi alle erbe, il suo fondo, estratto di mandorle

Bugia

Cremoso al limone, pan di spagna al limoncello, pasta di mandorla, limone candito, crumble al dragoncello

Menu Degustazione GARBINO con Crudo mare

95 a persona

ABBINAMENTO VINI 4 calici

35 a persona

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



Fish&Gourmand Restaurant

Ristorante AQUA del complesso turistico balneare “Lido Le Dune,” al suo trentesimo 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.

“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

euro

GRAN PLATEAU CRUDO

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

160 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, salsa di patate viola, cozze nere, spugna di asparagi di mare e chips di cozze	19
Ombrina & Gin Tonic Ombrina marinata al gin tonic, salsa finocchietto e caviale di cetriolo	18
Gambero Viola Gambero viola, estratto di pomodoro verde, erba ostrica, chips di basilico	22
Cozze Cozze in tempura alle polveri e salsa provola	17
Totanetti Totani ripieni di patate e fagiolini al basilico, spuma di burrata e pomodori secchi	20
Allievi Allievi alla griglia, salsa di datterino giallo al basilico greco, ricotta al nero di seppia katsuobushi	18
Degustazione di crudo del Mediterraneo Gamberi viola, Scampi, Ostriche e selezione di Molluschi	40
Fiori di zucca Fiori di zucca in tempura ripieni di piselli di Zollino e funghi Cardoncelli	14

PRIMI PIATTI	euro
Risotto ai Gamberi rosa Risotto Carnaroli mantecato alla salicornia, crudo e cotto di gambero ed estratto di mandorle	18
Cappellacci veraci Cappellacci di polpessa, olio al prezzemolo con la sua salsa in pignatta	18
Conquillages Linguine con lupini di mare, telline, vongole, canestrelli, salsa di noci rosse e olio al prezzemolo	19
I Salentini Pasta fresca di semola e grano arso con dentice, pomodorino fresco e olio al prezzemolo	18
Risotto asparagi e fiori Risotto asparagi, fiori eduli, mantecato al burro e stracciatella affumicata	19
L'altra Orecchietta Orecchietta integrale ripiena di pomodoro San Marzano e fonduta di cacio ricotta e basilico	18
“La piccola pesca” Un progetto dedicato ai piccoli pescatori di Porto Cesareo e Gallipoli, che consente di abbinare alla selezione del Pescato del Giorno la nostra pasta fresca.	
Pesce dello Ionio al carrello	9,00 all'etto
I nostri Crostacei Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi	12,00 all'etto

SECONDI PIATTI DI PESCE

euro

Ricciola di Fondo

20

Ricciola cotta alla griglia, asparagi alle erbe, il suo fondo, estratto di mandorle

Mare su Tela

28

Tela di seppia cotta a bassa temperatura, sarago, serra, gambero viola cotto ai carboni, alga uva e maionese di gamberi

Cernia

18

Scottata con scarola alle olive, pane al vapore, salsa di carosello

La Zuppa dello Ionio

30

Pescato d'amo, Gamberi, Scampi, Cozze, Vongole

Il Fritto

18

Calamari, seppie, gamberi e misto di paranza

Pesce dello Ionio al carrello

9,00 all'etto

I nostri Crostacei

Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi

12,00 all'etto

SECONDI PIATTI DI CARNE

euro

Tomahawk di manzo, fondo bruno alle erbe e selezione di contorni

50

Picanha in due cotture

22

Picanha alla griglia con salsa bourbon, fondo bruno, porro croccante

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PUGLIESI

Percorso degustazione di formaggi e confetture proposti dal nostro Maître

20

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. È 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 DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. CE 1169/2011

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasilie, pistacchi e noci macadamia)
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personalou in servizio.

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

If you have any allergies or food allergies please do not hesitate to ask us, we are prepared to help you.

Foods such as meat and fish we buy fresh, for reasons of the market and for raw preparations have immediately a preventive remediation treatment through the vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the prescription of the Reg. (CE) 853/2004, Annex III section VII, chapter 3, letter D point 3.

We advise our clients that in our dishes, products and drinks there might be ingredients and adjuvants considered allergens.

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and listed in Annex II "Substances or products that cause allergies or intolerances" reg.ce 1169/2011

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats
2. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
3. Eggs and eggs products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and fish products
6. Soybeans and soybeans products
7. Milk and milk products
8. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
9. Celery (including celeriac)
10. Mustard and mustard products
11. Sesame
12. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit
13. Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
14. Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid

If you have any allergies or food allergies please do not hesitate to ask us, we are prepared to help you.

·* Prodotto fresco surgelato in azienda

·** Prodotto surgelato e conservato mediante catena del freddo

aqua
Le Dune - PORTO CESAREO

I Dessert di Aqua

I DESSERT DI AQUA

euro

Pianeta Aqua

Sfera di meringa, mousse al melone, cremoso allo yuzu, gel di amarene, anguria montata

20

Bugia

Cremoso al limone, pan di spagna al limoncello, pasta di mandorla, limone candito, crumble al dragoncello

9

Ricotta e Pera

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

9

Fico d'India

Fico d'India in due consistenze, biscotto all'ibisco e lime

10

Terra

Semifreddo al cioccolato 55% Ecuador, gelée ai frutti di bosco

9

Dolce in Festa

Una passeggiata tra dolci e usanze dei borghi salentini

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

20

Pistacchio

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

7

Gelato Mango&Yuzu

6