



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

GRAN PLATEAU CRUDO

euro
170 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

ZUPPA IMPERIALE

165 per due persone

Scorfano, Ricciola, Cernia, Astice, Aragosta, Scampi, Gamberi, Mormora
con selezione di pane fritto e grigliato, pepe di Sarawak dell'isola del
Borneo in Malesia, peperoncino fresco salentino

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	25
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	16

PRIMI PIATTI

euro

Risotto ai Gamberi rosa

18

Risotto Carnaroli mantecato alla salicornia, crudo e cotto di gambero ed estratto di mandorle

Cappellacci veraci

18

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

Coquillages

22

Linguine con lupini di mare, telline, vongole, canestrelli, salsa di noci rosse e olio al prezzemolo

I Salentini

18

Pasta fresca di semola e grano arso con dentice, pomodorino fresco e olio al prezzemolo

Risotto asparagi e fiori

19

Risotto asparagi, fiori eduli, mantecato al burro e stracciatella affumicata

L'altra Orecchietta

18

Orecchietta integrale ripiena di pomodoro San Marzano e fonduta di cacio ricotta e basilico

“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

90 al kg

I nostri Crostacei

125 al kg

Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi

SECONDI PIATTI DI PESCE

euro

Ricciola di Fondo

22

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

Mare su Tela

30

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

Cernia

20

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

La Zuppa dello Ionio

35

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

Il Fritto

18

Calamari, seppie, gamberi e misto di paranza

Pesce dello Ionio al carrello

90 al kg

I nostri Crostacei

125 al kg

Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi

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

22

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 INGREDIENTI ALLERGENI

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

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