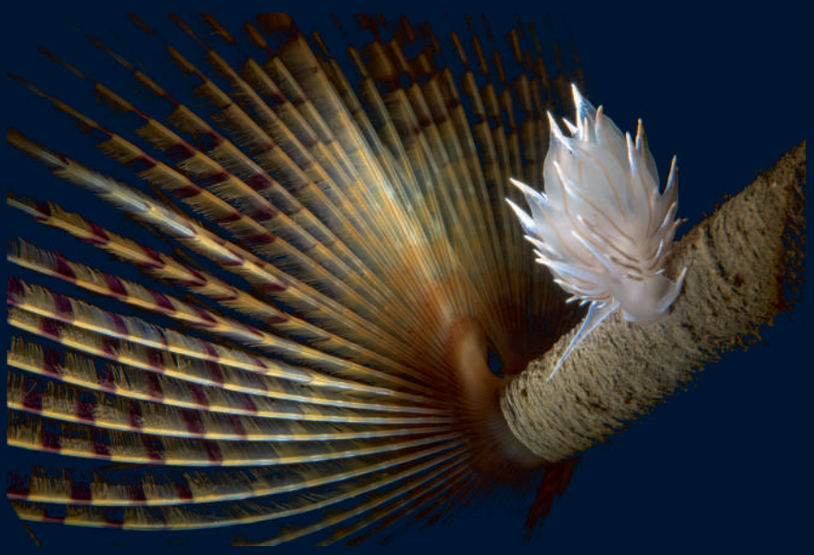
aqua

Le Dune - PORTO CESAREO

Progetto Profondità del Mare

EUBRANCO TRICOLORE

Gli Heterobranchia sono i gasteropodi con conchiglia ridotta al minimo e nella più parte delle specie assente. Il nome nudibranchi sta a significare organismi con le branchie nude. Tutte le specie hanno abbandonato la conchiglia,sono tutti dotate di appendici cefaliche dette rinofori che hanno funzione sensoriale chemiorecettiva e tattile. Come i sacoglossi tutti sono dotati di radula ma non sono erbivori bensì esclusivamente carnivori. Quella dei gasteropodi è la classe dei molluschi con il maggior numero di specie, parte munite dirobusta conchiglia(unica a differenza dei bivalvi), parte con conchiglia estremamente ridotta o completamente assente.



Credits

© GIANLUCA ROMANO

Area Marina Protetta
Porto Cesareo
www.amportocesareo.it

aqua
Le Dune - PORTO CESAREO

Fish&Gourmand
Restaurant

Ristorante AQUA de Le Dune Group Porto Cesareo, 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.

Le Profondità del Mare

Nel cuore del Ristorante AQUA, i sapori del mare prendono vita. Alla base del nostro menù la combinazione di ingredienti locali di qualità e tecniche di cottura raffinate per creare piatti che catturano l'essenza del mare. Ogni boccone racconta una storia di tradizione e passione culinaria.

Ogni piatto è un'ode al mare, un tributo alla sua bellezza e alla sua bontà. Bellezza che vogliamo raccontare anche attraverso la narrazione visiva. Il progetto *"Le Profondità del Mare",* creato in collaborazione con Gianluca Romano (collaboratore ed esperto operatore video-fotografico subacqueo dell'Area Marina Protetta Porto Cesareo, protagonista delle riprese di un documentario della Bbc) è un tuffo nelle acque della nostra Area Marina Protetta, quella abbraccia il nostro tratto di costa.

La carta di AQUA, dunque, non è solo un percorso culinario, ma anche un viaggio nelle profondità del mare attraverso gli scatti unici di creature marine che popolano i nostri fondali.

"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 di Crudo

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

Prezzo per 2 persone
Euro 165

Gran Plateau Cotto Di Crostacei

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

Prezzo per 2 persone
Euro 165

** 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. 08/11/201

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO

Menu à la carte

Antipasti

Polpo
scottato, salsa di patate viola alle cozze nere,
spugna di asparagi di mare e chips di cozze
Euro 19

Ombrina e Gin Tonic
marinata al gin tonic, salsa al finocchietto e caviale di cetriolo
Euro 18

Cozze
in tempura alle polveri e salsa di provola
Euro 17

Totanetti
ripieni di patate e fagiolini al basilico, spuma di burrata e pomodori secchi
Euro 20

I Profumi del Mare
insalata di calamaretti, allievi, gamberi, scampi e cozze con
spuma di sedano e carote marinate alla salsa champonzu
Euro 18

Uovo al tartufo
uovo croccante, cardoncelli alla griglia,
fondo bruno vegetale e spuma di Parmigiano
Euro 18

Degustazione di crudo
Euro 40

Tartare di gamberi viola
estratto di pomodoro verde, foglia d'ostrica, chips di basilico
Euro 22

** 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. 08/11/201

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO

Primi Piatti

Risotto ai gamberi rosa
Risotto carnaroli Riserva San Massimo mantecato alla salicornia,
crudo e cotto di gambero, estratto mandorle
Euro 18

Tortelli rape e cozze
Tortello con il suo ripieno di cozze e patate con
salsa alla cima di rape in due consistenze
Euro 18

Linguine e conquillages
Linguine Monograno Felicetti con lupini di mare, telline,
vongole, canestrelli, salsa di noci rosse
Euro 18

Pasta mista con zuppa di pesce
Pasta Mista Monograno Felicetti di semola con scorfano, lucerna,
cernia e triglie, pomodorino fresco e olio al prezzemolo
Euro 18

Risotto erbe e tartufo
Risotto Riserva San Massimo mantecato al burro al geranio, limone,
dragoncello, jus vegetale e tartufo nero
Euro 20

Spaghetto al Granchio Blu
Spaghetto trafilato con alghe e semola,
salsa al granchio e la sua polpa con pomodoro al limone
Euro 20

"La piccola pesca "
Un progetto dedicato ai piccoli pescatori di Porto Cesareo con presidio Slow Food. Selezionate dalla nostra offerta del "Pescato del Giorno" e abbinatela con la pasta di Pastificio Monograno Felicetti

Pesce dello Ionio al carrello
Euro 9 all'etto

I nostri crostacei
Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi
Euro 13 all'etto

** 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. 08/11/201

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO

Secondi Piatti Pesce

La ricciola di profondità
Ricciola cotta alla griglia, cime di rapa cotte in olio e all'alloro e salsa al porro
Euro 20

Mare su tela
Tela di seppia cotta a bassa temperatura, sarago, serra,
gambero viola cotto ai carboni, alga uva e maionese di gamberi
Euro 28

Dentice
Dentice cotto al vapore, patata americana alla brace e salsa al limone, acetosa e lemon grass
Euro 18

Zuppa dello Ionio
Euro 30

Il Fritto
Fritto di paranza con calamari, seppie e gamberi
Euro 18

Pesce dello Ionio al carrello
Euro 9 all'etto

I nostri crostacei
Aragosta, Astice, Gambero Viola di Gallipoli e Scampi
Euro 13 all'etto

** 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. 08/11/201

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO

Secondi Piatti Carne

Tomahawk di manzo
e la nostra selezione di contorni e fondo bruno alle erbe
Euro 50

Anatra
alle erbe, il suo fondo, soffice di zucca alla senape,
finocchio croccante e salsa al melograno
Euro 26

Degustazione di formaggi Pugliesi

Percorso degustazione di formaggi e confetture
Euro 20

Coperto € 2.50

** 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. 08/11/201

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO

I nostri prodotti

La massima parte dei prodotti utilizzati per la produzione dei piatti, quali farine, olio, verdure e pesce, è locale, a km 0.
Alcune trafile di pasta sono di produzione propria, fatta in maniera artigianale e con trafile in bronzo utilizzando farine antiche come Senatore cappello e grano arso.
L'olio utilizzato per cucinare e condire è Olio extra vergine d'olive pugliesi.

Il ristorante è sensibile ad eventuali intolleranze alimentari, e con disponibilità di piatti vegetariani e vegani.

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, brasile, 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 personaloui in servizio.
Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda 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 allergenes.
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

Ristorante AQUA
73010 Porto Cesareo (LE)
Via Strada dei Bacini, 89
Tel. +39 0833.56 06 60
+39 392.97 30 266
aquaportocesareo.it

aqua
Le Dune - PORTO CESAREO

I Dessert di AQUA

Una Bugia
Cremoso al limone, pan di spagna al limoncello, pasta di mandorla,
limone candito crumble al dragoncello
Euro 9

Ricotta e Pera
Ricotta e pera al fiore di sambuco, ricotta alla vaniglia,
biscotto al cacao e cialda croccante
Euro 8

Pink
Mousse all'amarena e barbabietola,
crema inglese all'alchermes, spugna allo cherry
Euro 8

Terra
Semifreddo al cioccolato 55% Ecuador, gelée ai frutti di bosco
Euro 9

Il Gianduiotto
Gianduiotto in due consistenze, biscuit alle nocciole e foglie d'oro
Euro 9

Pistacchio
Morbido gelato mantecato al pistacchio di Sicilia e granella di pistacchio salato
Euro 7

Gelato Mango e Yuzu
Euro 6

Assenza di ingredienti contenenti GLUTINE

Assenza di ingredienti contenenti LATTOSIO