

MENÙ DEGUSTAZIONE

# MARE E TERRA

*Land & Sea Tasting Menu*

€ 75,00 a persona

*per persona*

**acqua e coperto inclusi**

*water and cover charge included*

## MENÙ MARE

Sea Tasting Menu

---

**01 Burrata di Puglia con alici di Cetara, crostini e gazpacho**

*Puglia burrata with Cetara anchovies, crostini and gazpacho*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 7, 9

**02 Tartare di tonno e ricciola su bisque di crostacei e brunoise di pesca**

*Tuna and amberjack tartare on shellfish bisque with peach brunoise*

Allergeni / Allergens: 2, 4

**03 Tagliolino nero di seppia, crema di pistacchio e tartare di scampo**

*Squid-ink tagliolino, pistachio cream and scampi tartare*

Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 8

**04 Tonno scottato in crosta di semi di sesamo su insalatina mista di finocchi e salsa Teriyaki**

*Sesame-crusted seared tuna, mixed fennel salad, Teriyaki sauce*

Allergeni / Allergens: 4, 6, 11

**05 Cremoso mascarpone e panna acida su disco di croccante alle mandorle e riduzione al passion fruit**

*Mascarpone-sour cream cremoso, almond croquant, passion-fruit reduction*

Allergeni / Allergens: 7, 8

---

**€ 75,00 a persona — acqua e coperto inclusi**

*€ 75.00 per person — water and cover charge included*

**LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN KEY (Reg. UE 1169/2011)**

1 Cereali con glutine / Gluten cereals · 2 Crostacei / Crustaceans · 4 Pesce / Fish  
6 Soia / Soybeans · 7 Latte / Milk · 8 Frutta a guscio / Tree nuts · 9 Sedano / Celery · 11 Sesamo / Sesame

## MENÙ TERRA

Land Tasting Menu

---

### 01 Vitello tonnato 2.0

*Veal tonnato 2.0*

Allergeni / Allergens: 3, 4, 9, 10

### 02 Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, basilico, pomodori secchi e olive leccine

*Batter-fried courgette flowers, ricotta, basil, sun-dried tomatoes, Leccino olives*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

### 03 Scrigni di burrata al datterino giallo e guancialetto croccante

*Burrata "scrigni", yellow datterino tomatoes, crispy guancialetto*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7

### 04 Filetto di vitello scottato con mazzetto di verdure di stagione e salsa tzatziki

*Seared veal fillet, seasonal vegetable bundle, tzatziki sauce*

Allergeni / Allergens: 7

### 05 Tiramisù alla ricotta

*Ricotta tiramisù*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

---

**€ 75,00 a persona — acqua e coperto inclusi**

*€ 75.00 per person — water and cover charge included*

**LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN KEY (Reg. UE 1169/2011)**

1 Cereali con glutine / Gluten cereals · 3 Uova / Eggs · 4 Pesce / Fish · 5 Arachidi / Peanuts  
7 Latte / Milk · 8 Frutta a guscio / Tree nuts · 9 Sedano / Celery · 10 Senape / Mustard

*Vi auguriamo una splendida serata*  
*Wishing you a wonderful evening*

Attico  
ROOF • TOP 225

HOTEL MONTE SARAGO  
Ostuni - Puglia