



I nostri Menù

Restaurant

MENU' ALLA CARTA

ANTIPASTI

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI CON VERDURINE PRIMAVERA E CAVIALE

POLIPO ARROSTO CON PATATE RUCOLA E POMODORO PACHINO CON RESTRIZIONE DI BALSAMICO

CRUDITE' DI MARE

TORTINO DI SALMONE CON MOUSSE AL GORGONZOLA E PEPERONCINOCARPACCI DI MARE

TRIS DI CARPACCI REALI SU MISTICANZA DI ERBE E FIORI DI CAPPERO DELLE TREMITI

TONNO ROSSO SCOTTATO AGLI AGRUMI

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE

INSALATINA DI MARE E CROSTACEI IN CREMA DI LIMONE CON VERDURINE DI STAGIONE

TORTINO DI CALAMARETTI SU PURE' DI PATATE FILETTI DI PEPERONCINO E TARTUFO

TARTARA DI TONNO/SPADA/SALMONE ALLA MEDITERRANEA

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

VENTAGLIO DI CRUDO DI PARMA

MOZZARELLA DI BUFALA DELLA CAMPANIA DOP

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

FORMAGGI DELLE MURGE CON CONFETTURE DI PRODOTTI LOCALI

SALUMI MISTI DEL TAVOLIERE DELLE PUGLIE

TORTINO DI ZUCCHINE E CREMA AL TARTUFO

CROSTINI CON UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO

MENU' DEGUSTAZIONE

1ª PROPOSTA

- ◆ ECCELLENZE DI CRUDO DI MARE E CARPACCI
- ◆ POLPO ARROSTO CON RUCHETTA E POMODORO DATTERINO CON RESTRIZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA
- ◆ 2 PRIMI:
 - GNOCCHETTI ALLE VONGOLE E SALICORNIA
 - PACCHERI TONNO PINNE GIALLE E PISTACCHIO
- ◆ FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI PATATE
- ◆ SORBETTO
- ◆ DESSERT

€ 45,00

Gli abbinamenti alle portate di mare, tutte realizzate con prodotti freschi e pescati giornalmente, sono:

- per gli antipasti **FLUTE DI PROSECCO D.O.C. TREVISO V8 CANTINA GENAGRICOLA**

- per i primi **BIANCO D'ALESSANO ALTURE CANTINA PAOLOLEO**

- per i secondi **ROHESIA NEGRAMARO ROSATO CANTINA CANTELE**

- per il dessert **PASSITO DI PRIMITIVO CANTINA DUE PALME**



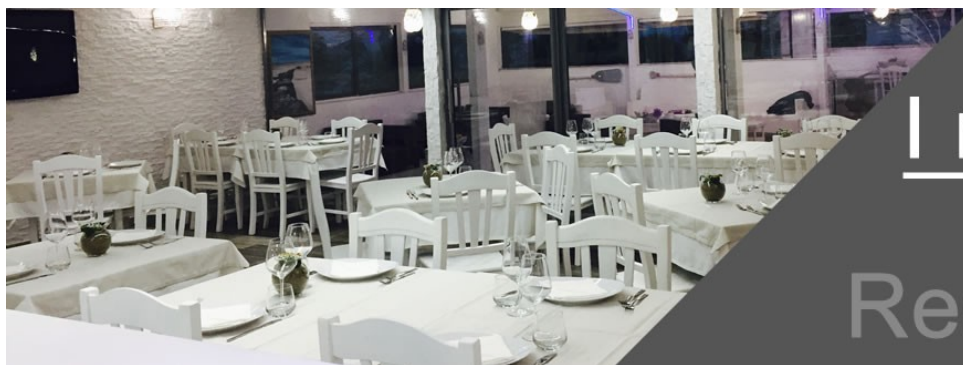
0883.655493



Via Traiano, s.n. Margherita di Savoia



info@torquemada.it



I nostri Menù

Restaurant

PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA

PRIMI PIATTI

SCIALATELLI ALL'ASTICE E POMODORO CON DATTERINO E BATTUTO DI PREZZEMOLO

SCIALATELLI ALL'ARAGOSTA CON DATTERINO E BATTUTO DI PREZZEMOLO

SCIALATELLI ALLA CICALA GRECA CON DATTERINO E BATTUTO DI PREZZEMOLO

SCIALATELLI AGLI SCAMPI CON FICHI AL MARASCHINO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE

MEDAGLIONI DI PESCE SPADA CON CREMA DI OLIVE CAPPERI E PACHINO

PACCHERI TONNO ROSSO E CREMA DI PISTACCHIO

TAGLIOLINI AL SALMONE

SPAGHETTI AL RICCIO DI MARE

MEDAGLIONI DI CROSTACEI AL PROFUMO DI ZAFFERANO E BOTTARGA

TORTELLONI AL BURRO E I CAVIALE

RAVIOLONI RIPIENI CON CREMA AL GORGONZOLA RADICCHIO E GRANDINE DI NOCI

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON POMODORO

DATTERINO E MOZZARELLA DI BUFALA

TAGLIATELLE AI PORCINI/CARDONCELLI

FUSILLI AVELLINESI CON SPEK E ZUCCHINE

2^a PROPOSTA

- ◆ ECCELLENZE DI CRUDO DI MARE E CROSTACEI
- ◆ CAPPASANTA AL GRATEN
- ◆ 2 PRIMI:
 - SPAGHETTONI AL PESCATO DEL GIORNO
 - CAVATELLI NERI CON GAMBERI ROSSI VONGOLE E ZUCCHINE
- ◆ ASTICE ALLA CATALANA
- ◆ SORBETTO
- ◆ DESSERT

€ 55,00

Gli abbinamenti alle portate di mare, tutte realizzate con prodotti freschi e pescati giornalmente, sono:

- per gli antipasti **FLUTE DI PROSECCO D.O.C. TREVISO V8**

CANTINA GENAGRICOLA

- per i primi **BIANCO D'ALESSANO ALTURE CANTINA PAOLOLEO**

- per i secondi **ROHESIA NEGRAMARO ROSATO CANTINA**

CANTELE

- per il dessert **PASSITO DI PRIMITIVO CANTINA DUE PALME**



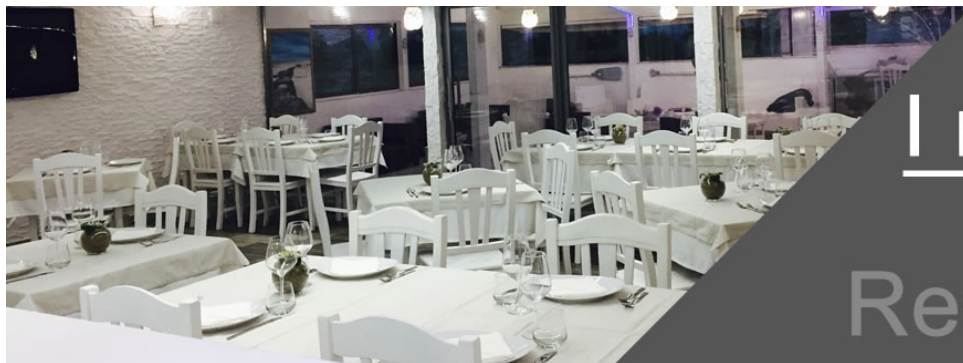
0883.655493



Via Traiano, s.n. Margherita di Savoia



info@torquemada.it



I nostri Menù

Restaurant

SECONDI PIATTI

- ASTICE ALLA CATALANA/BRACE
- ARAGOSTA ALLA BRACE/CATALANA
- CICALA GRECA IN UMIDO CON VERDURINE LESSE/ALLA BRACE/ALLA CATALANA
- GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE
- PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE/IN CROSTA DI PATATE/AL SALE/IN GUAZZETTO
- ORATA/SPIGOLA ALLA BRACE/IN CROSTA DI PATATE/AL SALE/IN GUAZZETTO
- TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E POMODORINO
- BOCCONCINI DI SPADA SU PUREA DI CECI NERIE CONFIT DI POMODORO AL BASILICO
- CROSTACEI ALLA BRACE
- SANDWICH DI ORATA/SPIGOLA CON SCAMORZA E POMODORINO
- FILETTO IRLANDA AL PEPE VERDE/ALLA GRIGLIA/CON GORGONZOLA E NOCI/AL TARTUFO
- FILETTO DI MAIALINO SPEK E SCAMORZA E POMODORINO SECCO/ALLA GRIGLIA
- STRACCETTI DI CAVALLINO
- GRIGLIATA MISTA DI CARNE
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA/RUCOLA E POMODORINI/TARTUFO
- ANGUS IRLANDA ALLA BRACE/CON CREMA DI MASCARPONE E GORGONZOLA E NOCI/AL TARTUFO

CONTORNI

- PATATE AL FORNO
- VERDURE GRIGLIATE

3^a PROPOSTA

- ◆ CARPACCI E TARTARE
- ◆ CROSTACEI AL GHIACCIO
- ◆ 2 PRIMI:
 - RISO CARNAROLI AL SAPORE DI MARE
 - GNOCCHETTI AI CROSTACEI
- ◆ SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI CON LARDO DI COLONNATA
- ◆ SORBETTO
- ◆ DESSERT

€ 65,00

Gli abbinamenti alle portate di mare, tutte realizzate con prodotti freschi e pescati giornalmente, sono:

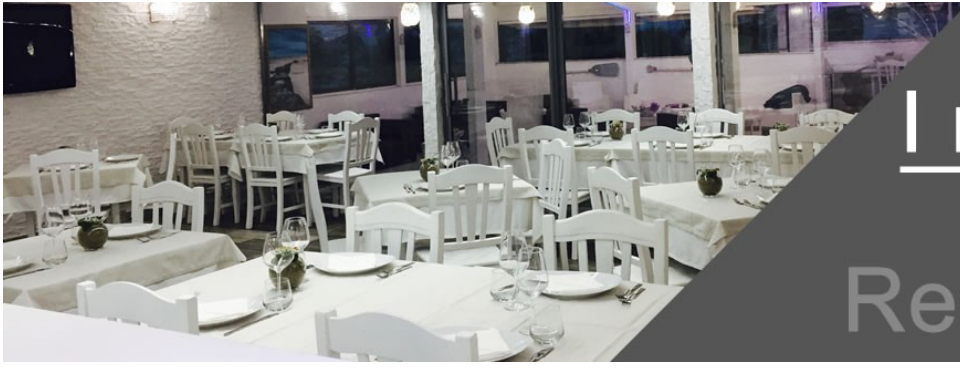
- per gli antipasti **FLUTE DI PROSECCO D.O.C. TREVISO V8 CANTINA GENAGRICOLA**
- per i primi **BIANCO D'ALESSANO ALTURE CANTINA PAOLOLEO**
- per i secondi **ROHESIA NEGRAMARO ROSATO CANTINA CANTELE**
- per il dessert **PASSITO DI PRIMITIVO CANTINA DUE PALME**



0883.655493

Via Traiano, s.n. Margherita di Savoia

info@torquemada.it



I nostri Menù

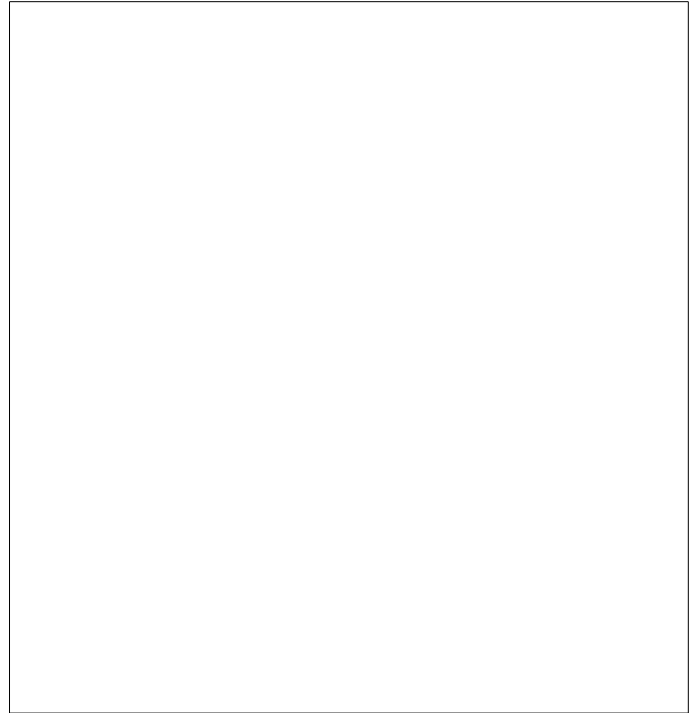
Restaurant

CAROTE LESSE

INSALATA MISTA

ACQUE MINERALI

- ◆ LETE
- ◆ SORGESANA
- ◆ GAUDIANELLO
- ◆ LEGGERA
- ◆ PANNA
- ◆ S. PELLEGRINO
- ◆ FERRARELLE
- ◆ NATIA
- ◆ PERRIER



0883.655493

Via Traiano, s.n. Margherita di Savoia

info@torquemada.it