

ME

Locanda TerraMare
Cucina del Sud

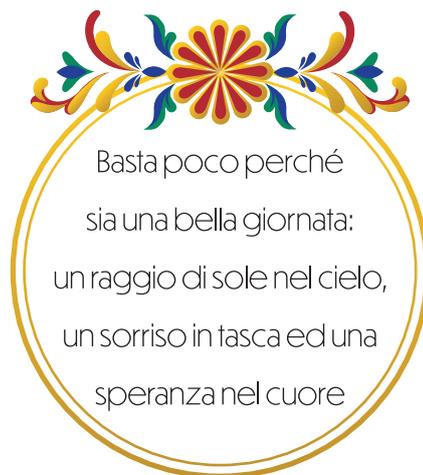
NU

FILOSOFIA

La nostra filosofia unisce mente, cuore e palato... la mente per il Ricordo, il palato per il Gusto e il cuore per l'Emozione.

La Locanda TerraMare si dedica a promuovere la cultura della buona cucina come uno strumento efficace e piacevole per aggregare le persone.

Se state cercando un luogo d'incontro dove condividere momenti di serenità, divertimento e completo relax con la famiglia e gli amici, siamo certi di poter superare le vostre aspettative.



CHI SIAMO

La nostra Cucina rappresenta il percorso professionale dello Chef, originario della Sicilia, ma racconta anche la sua esperienza di vita.

Amiamo distinguerci per la cura dei dettagli e soprattutto per la qualità delle materie prime.

Ogni piatto viene preparato al momento, quindi i tempi di attesa corrisponderanno alle cotture delle portate ed all'affluenza del locale.

Vi aspettiamo per farvi gustare i sapori della nostra cucina "genuina, raffinata ma semplice".



Locanda TerraMare
Cucina del Sud



ITINERARI DEL GUSTO



Percorso della Tradizione 38.00

Caponata di melanzane

Parmigiana

Pasta alla norma

Braciole di maiale alla messinese con contorno

Dessert dalla carta



Percorso del Pescatore 45.00

Caponata di melanzane e spada

Polipetti affogati

Tagliolini al nero di seppia, pesto di pistacchio, spada e stracciatella

Spada panato alla palermitana con contorno

Dessert dalla carta



Locanda TerraMare
Cucina del Sud

ANTIPASTI

Polpo*, in doppia cottura, su crema di piselli e crumble di kataifi 23.00

polpo Marocco, piselli, cipolla di tropea, erbe aromatiche, olio evo, kataifi, gel al pomodoro confit, sale e pepe q.b. (allergeni: 14)

Purpiceddi* affucati (Polipetti * affogati) 16.00

polipetti, cotti a bassa temperatura, salsa pomodoro datterino, carote, cipolla di tropea, origano della Sicilia, olio evo, sale e pepe q.b. (allergeni: 14)

Tortino di verdura, fonduta di caciocavallo e cipolle di tropea caramellate 11.00

carote, zucchine, cipolla di tropea, grana padano, pecorino, latte, noce moscata, uova, miele, nero d'avola, sale e pepe q.b. (allergeni: 3,7)

Caponata di spada e melanzane 16.00

melanzane fritte, spada**, capperi, sedano, cipolla di tropea, olive, salsa di pomodoro datterino, carote, zucchero, aceto di vino, sale q.b. (allergeni: 4, 9)



Parmigiana della Tradizione 15.00
melanzane fritte, fior di latte, salsa pomodoro datterino, cipolla, carote, grana padano, basilico, sale q.b.
(allergeni: 7)



Caponata di melanzane 11.00
melanzane fritte, capperi, sedano, cipolla di tropea, olive, salsa di pomodoro datterino, carote, zucchero, aceto di vino, sale q.b.
(allergeni: 9)

*prodotto se non reperito fresco, surgelato a bordo nave

**prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura

Coperto 3.00



Locanda TerraMare
Cucina del Sud



PRIMI

Maccheroncino calabro al ragù di salsiccia, salsa al datterino e 'Nduja 15.00

salsa di pomodoro al datterino, carote, cipolla tropea,
aglio, erbe aromatiche, sale e pepe q.b. (allergeni: 1)

Paccheri al ragù di cinghiale 16.00

cinghiale, erbe aromatiche, spezie, nero d'avola, carote,
cipolle di tropea, salsa di pomodoro al datterino, sale q.b. (allergeni: 1,9)

Ravioli ripieno all'astice con pomodorini rossi, cipolla di tropea e lime 24.00

ricotta, astice, erbe aromatiche, mascarpone, pangrattato, aromi,
pomodorino, carote, cipolla tropea, lime, sale q.b. (allergeni: 1,2,3,4,7,9)

Spaghetto alla chitarra, con gamberoni*, fave e pecorino 17.00

fave, carote, cipolla di tropea, gamberoni,
formaggio pecorino (allergeni: 1,2,7,9)

Pasta alla Norma 14.00

melanzane fritte, salsa di
pomodoro al datterino,
carote, cipolla di tropea,
basilico, ricotta salata infornata,
olio evo, sale q.b.
(allergeni: 1,7)

Tradizione
dello
Chef

Il più
scelto

Tagliolini al nero di seppia, pesto di pistacchio, spada**, stracciatelle e gel di pomodorino confit 18.00

pistacchio, aglio, basilico,
formaggio pecorino, pinoli,
spada, stracciatella, gel
pomodorino confit
(allergeni: 1,4,7,8)

*prodotto se non reperito fresco, surgelato a bordo nave

**prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura

Coperto 3.00



Locanda TerraMare
Cucina del Sud

SECONDI

Spada panato alla palermitana con contorno 24.00**

spada, pangrattato, erbe aromatiche,
olio evo, sale e pepe q.b. (allergeni: 1,4)

Trancio d'ombrina alla mediterranea 26.00

Ombrina, pomodorino, cipolla di tropea, capperi, olive, erbe aromatiche,
sale e pepe q.b. (allergeni: 4,7)

Salmone in crosta di pistacchio con contorno 24.00**

salmone, pistacchio, pomodorino secco, pangrattato,
erbe aromatiche, sale e pepe q.b. (allergeni: 1,4,7)

Filetto di rombo al forno con julienne di verdure 26.00

rombo, zucchine, carote, cipolla di tropea, cavolo cappuccio,
gel di pomodorino confit, erbe aromatiche, sale e pepe q.b. (allergeni: 4,7)

Polpette della Locanda al pomodoro con contorno 16,00

carne di vitello (70%) carne di maiale (30%), erbe aromatiche, grana padano
pecorino, pangrattato, latte, uova, sale e pepe q.b. (allergeni: 1,3,7)

Scottadito d'agnello con contorno 23.00

agnello, erbe aromatiche, sale e pepe q.b.



*prodotto se non reperito fresco, surgelato a bordo nave

**prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento mediante abbattimento di temperatura

Coperto 3.00



Locanda TerraMare
Cucina del Sud





ALLERGENI

Nei piatti del menù possono esserci alimenti che contengono **ingredienti allergenici**. Si prega, pertanto, i Signori Ospiti di riferire al personale di sala eventuali specifiche esigenze. Elenco delle sostanze o prodotto considerati allergeni nel regolamento UE 1169/2011 e che possono essere utilizzate nelle preparazioni di alcuni piatti.

Allergeni alimentari

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus cummunis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis Wangenh K. Koch*), noci di Brasile (*Bertholletia excelsa*, pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivanti
- 9 Sedano e prodotti derivanti
- 10 Senape e prodotti derivanti
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivanti
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So₂
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati





Locanda TerraMare
Cucina del Sud

