

# THEODORVS

CUCINA BISTROT

LA NOSTRA CUCINA FONDA LE SUE RADICI NELLA FILOSOFIA DI SEGUIRE PIATTI DALLA FORTE CONNOTAZIONE PUGLIESE. OGNI GIORNO IL NOSTRO CHEF CON PASSIONE E DEDIZIONE SCEGLIE PERSONALMENTE LE MATERIE PRIME CON LE QUALI PROPORRE FRESCHEZZA E GUSTO AI PROPRI OSPITI, PER UN MENÙ IN CONTINUA E COSTANTE EVOLUZIONE. GLI CHEF CHE COMPONGONO LA NOSTRA CUCINA, SEMPRE ALLA RICERCA DI NUOVE PROSPETTIVE E NUOVI SAPORI, SONO LA FORMULA DI SUCCESSO DELLA PROPOSTA CULINARIA DEL THEODORVS, RICCA DI SAPORI TRADIZIONALI RIVISITATI IN CHIAVE MODERNA.

CHEF GAETANO CATALANO

[THEODORVSTH.IT](http://THEODORVSTH.IT)

**FACEBOOK** THEODORVSTH  
**INSTAGRAM** THEODORVSTH

# STARTER

<b>DEGUSTAZIONE THEODORVS</b> (PER 2 PERSONE) 8 PORTATE MARE E TERRA	18	<b>TARTARE FANTASIA</b> TONNO ROSSO O SALMONE CON RIDUZIONE DI AGRUMI	12
<b>TRIS DI CARPACCI REALI DEL MARE</b> TONNO, PESCE SPADA, SALMONE	12	<b>FIORELLINI DI POLPO</b> CARPACCIO DI POLPO CON SEDANO E CAPPERI DI PANTELLERIA	11
<b>COZZE ALLA TARANTINA</b> COZZE GRATINATE AL SAPORE MEDITERRANEO	10	<b>PARMIGIANINA</b> PARMIGIANA DI MELANZANE AVVOLTA IN STRACCIATELLA E FILI CROCCANTI DI ZUCCHINA	9
<b>MOSAICO DI CRUDO DI MARE</b> SU RICHIESTA E SECONDO LA DISPONIBILITÀ	20	<b>CRUDO E MOZZARELLA</b> ROSELLINE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E FIOR DI LATTE DEL CASALE	11
<b>PIATTO DEL CASARO</b> BURRATINE DI ANDRIA CON ASSOLUTO DI GAMBERO ROSSO E PISTACCHIO DI BRONTE	13		

# PRIMI

<b>SPAGHETTI AL PROFUMO DI MARE</b> SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON VONGOLE E COZZE	12	<b>SCIALATIELLI DELL'ADRIATICO</b> PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE E POMODORINO	12
<b>TAGLIOLINI AL GAMBERO</b> TAGLIOLINI CON GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI E FUNGHI CARDONCELLI	13	<b>IL PRIMO DELLO CHEF</b> CALAMARATA AGLI SCAMPI CON PACHINO SICILIANO	12
<b>LA NORMA PUGLIESE</b> ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON POMODORINO, MELANZANA, RICOTTA DI BUFALA	10		

# INSALATE

**COMPONI LA TUA INSALATA** 7

## LE BASI

INSALATA VERDE - INSALATA MISTA  
RUCOLA - RISO

## INGREDIENTI FRESCHI

CAROTE JULIENNE - ZUCCHINE JULIENNE - POMODORI - MAIS  
OLIVE NERE - POMODORI SECCHI - VERDURE GRIGLIATE - VERDURE BOLLITE  
VERDURE CRUDE DI STAGIONE - GAMBERI MARZANCOLLE - TONNO  
STRACCETTI DI POLLO - SCAGLIE DI GRANA PADANA  
JULIENNE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA - UOVA SODE - PERLE DI MOZZARELLA

## I CONDIMENTI

RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO  
SALSA ROSA  
VINAGRETTE  
CREMA DI BASILICO  
SALSA DI SOJA

# SECONDI

<b>FRITTURA MISTA</b> CARTOCCIO DI FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO	11	<b>TENTACOLI DI POLPO</b> POLPO ROSTICCIATO CON RUCOLA, GRANA E PACHINO	12
<b>TRANCIO DI TONNO</b> FILETTO DI TONNO ROSSO SCOTTATO, CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E POMODORINI	12	<b>TAGLIATA DI PESCE SPADA</b> PESCE SPADA GRIGLIATO CON SALSA VELLUTATA	13
<b>PESCATO FRESCO DELL'ADRIATICO</b> (SECONDO DISPONIBILITÀ) ALLA BRACE, AL SALE, AL FORNO	50/KG	<b>TURBANTE DI SPIGOLA</b> FILETTO DI SPIGOLA CON RICOTTA E PISTACCHIO	12
<b>TAGLIATA DI POLLO</b> SUPREMA DI POLLO SCALOPPATA CON RADICCHIO E NOCI	10	<b>TAGLIATA IRLANDESE</b> MANZO IRLANDESE, CON RUCOLA E GRANA	13
<b>FILETTO</b> MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE SCOTTATE	14	<b>CONTORNI DELLO CHEF</b>	4

# PANINI GOURMET

<b>DEL MARINAIO</b> TARTARE DI TONNO ROSSO, STRACCIATELLA POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE E PEPE	7	<b>DELLA LAMPARA</b> POLPO ARROSTO, RUCOLA, RICOTTA, PEPE E OLIO EXTRA VERGINE	7
<b>VENTO DI SCOZIA</b> TARTARE DI SALMONE, FIOR DI LATTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI, PEPE E OLIO EXTRA VERGINE	7	<b>AGITATO</b> PESCE SPADA SCOTTATO, POMODORINI, INSALATA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E STRACCIATELLA	7

# DOLCI

**PROPOSTE DEL GIORNO DELLO CHEF** 5

