



POSIA
LUXURY RETREAT & SPA

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Bocconcini di merluzzo in tempura su gazpacho e crema di burrata

(pesce, latticini, glutine, arachidi, sedano)

14 euro

**Scampo crudo, ricotta masseria 5 Santi, tempura di mandorle scomposta, cipolla rossa, emulsione di ostriche alle erbe e maionese all'aglio .

(pesce, crostacei, frutta a guscio, glutine, uova, latticini, solfiti)

16 euro

**Tartare di tonno con frisella al pomodoro e sorbetto di cheviche e centrifuga di

menuceddrhra . *(pesce, glutine, sedano)*

16 euro

Melanzana laccata e affumicata, burrata, pomodorini scattariati, gamberi rossi e katsobuchi

(soia, crostacei, pesce, solfiti, latticini)

16 euro

Crema di fave bianche al miso e lime con erbe miste spontane affogate e pane perso

croccante . *(glutine, soia, latticini)*

12 euro

****PLATEAU ROYAL 45 euro**

3 Ostriche

2 Scampi

4 Gamberi rossi di Mazara

Tartare di tonno con sorbetto di ceviche piccante

Pescato del giorno marinato *(pesce , crostacei , sedano)*

Coperto 3 euro

Si invitano gli ospiti a comunicare eventuali allergie e ipersensibilità alimentari

*Alcuni nostri prodotti potrebbero essere surgelati in base alla loro reperibilità stagionale chiedere al nostro personale

**L'alimento è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico



POSIA
LUXURY RETREAT & SPA

PRIMI

Orecchiette al sugo della domenica, braciola di carne, spuma di ricotta forte e pepe al legno di melo
(glutine, solfiti, latticini, sedano) **12 euro**

Calamarata alla pescatora, con seppia, calamaro, gamberi, vongole
(glutine, sedano, pesce, crostacei) **15 euro**

Chitarra pastificio Carla Latini alle vongole con bottarga, salicornia, limone candito e pane perso .
(glutine, pesce, sedano) **17 euro**

Spaghetti semintegrali senatore cappelli pastificio Carla Latini con pesto di mandorle e pomodorino datterino, su crema di zucchine alla scapece
(latticini, frutta a guscio, glutine) **13 euro**

Coperto 3 euro

Si invitano gli ospiti a comunicare eventuali allergie e ipersensibilità alimentari

*Alcuni nostri prodotti potrebbero essere surgelati in base alla loro reperibilità stagionale chiedere al nostro personale

**L'alimento e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico



SECONDI

****Darna di pescato scottata con guazzetto di pomodori alla pizzaiola, fusa di mozzarella di bufala e carbone di seppia . (pesce , sedano , latticini)** **20 euro**

****Strips di calamaro dorato, gamberi, serviti con salsa di fritto misto, insalatina liquida e non e gel di limone . (pesce , frutta a guscio, sedano, crostacei)** **16 euro**

**** Trancio di spada alla mediterranea, con olive, capperi e pomodorino**
(glutine , sedano , pesce , crostacei , uova , latticini) **16 euro**

Maialino in crosta della sua cotenna soffiata, pure di patate al timo, ortaggi confit e salsa all' aceto balsamico . (uova , latticini , sedano , solfiti, glutine ,senape) **16 euro**

DESSERT

- Pot de cream di cioccolato 70% all'amaretto in cloche.
(Latticini , uova , glutine , frutta a guscio) **9 euro**
- Pacchero d'ananas all'anice stellato con semifreddo di cioccolato bianco e lime, salsa di pere, passion fruit e biscottato croccante .
(latticini , glutine , uova e possibile farlo senza glutine) **8 euro**
- Cheese cake spumosa alla vaniglia, guazzetto di frutti di bosco, salsa alla violetta e biscotto croccante.
(latticini , glutine, e possibile farlo senza glutine) **7 euro**
- Spumone salentino tradizionale o Sorbetto
(atticini, glutine,) **6 euro**

Coperto 3 euro

Si invitano gli ospiti a comunicare eventuali allergie e ipersensibilità alimentari

**Alcuni nostri prodotti potrebbero essere surgelati in base alla loro reperibilità stagionale chiedere al nostro personale*

***L'alimento e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico*