

La Dimora del Sapore

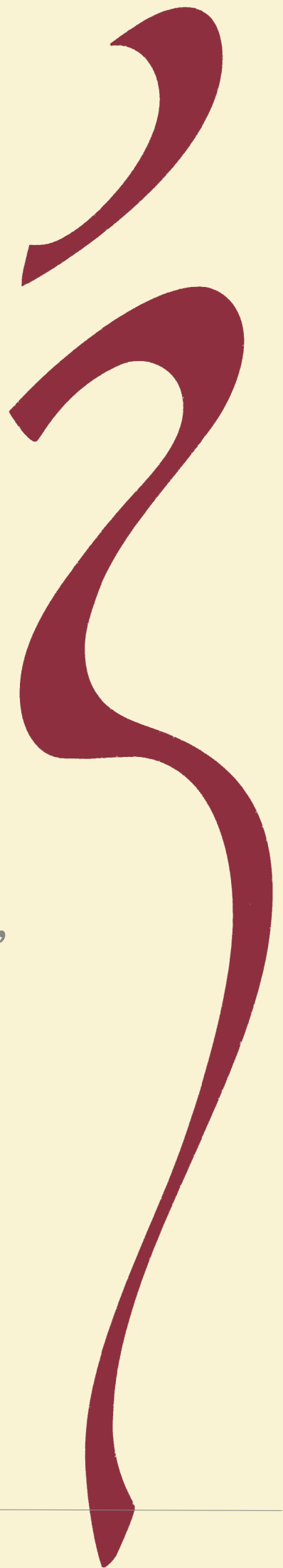




La Dimora del Sapore

Alla Dimora...

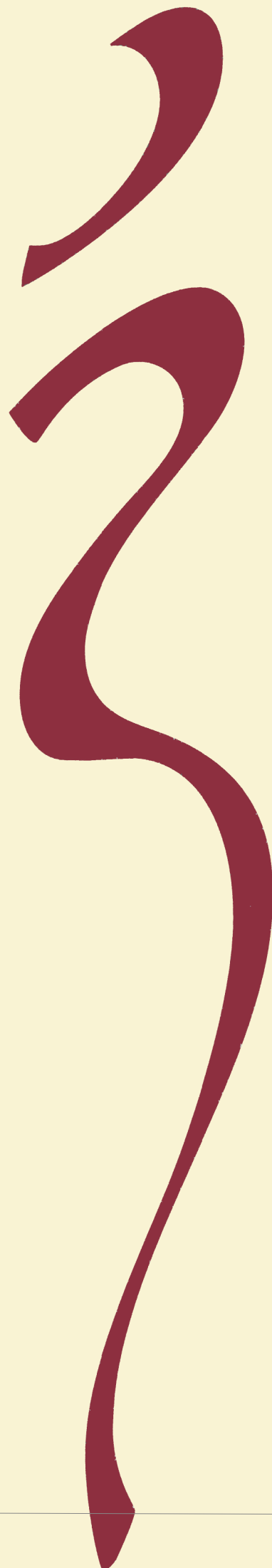
“...ci si può comportare
come nello scenario di un film
interpretato da Cary Grant,
un luogo elegante e glamour,
dove gli sconosciuti fanno conoscenza,
dove avvengono seduzioni,
si intrecciano amicizie,
si scambiano pettegolezzi e si fanno affari...”



La nostra Frollatura

La frollatura è un processo naturale tramite il quale il muscolo si trasforma in un alimento digeribile all'uomo, ossia la carne. Sfrutta la presenza del glicogeno, una sostanza presente nel tessuto muscolare che in questo processo si trasforma in acido lattico, che determina le condizioni di parziale lisi delle proteine, modificandone le dimensioni, che rendendo la carne particolarmente morbida e fragrante.

Noi applichiamo una frollatura DRY AGED, di fatto un'asciugatura della carne con una sostanziosa perdita di acqua che determina un aumento di concentrazione dei succhi e dona una sapidità naturale.



Antipasti di Mare

Carpaccio di Mare

Pesce spada stagionato, tonno affumicato, salmone affumicato e misticanza d'insalata € 16,00 1-2-4-6-14

Cruditè della Dimora (min 2 pers.)

Tartare di tonno, tartare di spada, tartare di salmone, ostriche, scampi e gamberi rossi € 46,00 1-2-4-5-6

Pepata di Cozze

Cozze, pepe e limone € 16,00 1-2-6

Tentacolo di Polipo con cheesecake salata

Cracker, Philadelphia, sale, rucola, pomodorino e olio extra vergine € 18,00 1-2-3-4-6-11-12-13

Antipasti di Terra

Selezioni di salumi italiani

Pancetta piacentina, salame, mortadella di cinghiale, coppa abruzzese, lonzino, fiocco di crudo e gnocco fritto € 12,00 4-5-7-10-11

Selezione di formaggi italiani

Pecorino, caciocavallo di Agnone, gorgonzola dolce DOP al cucchiaino e taleggio DOP, serviti con miele, marmellata e gnocco fritto € 13,00 3-4-5-7-10-11

La Dimora (min. 2 pers.)

Affettati selezionati, formaggi DOP, sott'olii abruzzesi e bruschettone € 28,00 3-4-10-11

Bruschettone farcito

Pomodorino fresco, basilico, patè d'olive e gorgonzola dolce DOP al cucchiaino € 6,00 3-4

Tartare di carne

Filetto di manzo, uovo, senape, capperi, sale e pepe € 20,00 5-7-9-13

Gnocco fritto

€ 4,00 4

Primi di Mare

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti trafilati al bronzo, vongole e bottarga

€ 16,00 1-2-4-6-14

Linguine all'astice

Linguine trafilate al bronzo con astice e pomodorini freschi

€ 22,00 1-2-4-6-14

Pacchero fresco alla scogliera (min. 2 pers.)

Pasta all' uovo, cozze, vongole, gamberi, astice, cannolicchi, calamaro, pomodoro fresco e prezzemolo

€ 40,00 1-2-4-6-9-14

Spaghetti ai frutti di mare ricoperti con pasta della pizza

Cozze, vongole, gamberi, calamari, pomodoro e prezzemolo

€ 18,00 1-2-4-6-14

Risotto Gamberi e fior di zucca

Riso Carnaroli con gamberi e fior di zucca

€ 12,00 1-2-3-6-14

Primi di Terra

Ravioli caprese alla norma

Melanzana d'orata, ciliegino, bufala e basilico

€ 14,00 3-4-9-14

Tagliolini alla crema di pistacchio

Pasta fresca all'uovo, crema di pistacchi, burro, pomodoro secco

€ 13,00 3-4-5-9

Risotto alla milanese con ossobuco

Riso Carnaroli con osso buco di vitello

€ 20,00 3-14

Tonnarelli cacio e pepe

Pasta all'uovo fresca italiana con cacio e pepe

€ 13,00 3-4-9-14

Spaghetti al ragù vegano

Pasta trafilata al bronzo, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, carote e sedano

€ 10,00 4-14

Secondi di Mare

Gamberoni e scamponi alla brace

Gamberoni del Pacifico, scamponi norvegesi alla brace

€ 25,00 1-2-5-6

Tagliata di pesce Spada con songino e ciliegino

Pesce spada, songino e pomodorino

€ 17,00

Tagliata di tonno

Tonno al sesamo con songino e pomodorini ciliegino

€ 16,00 1-2-6-11

Gran grigliata (min. 2 pers.)

Astice intero, gamberoni, scamponi, branzino, pesce spada e spiedino di gamberetti

€ 60,00 1-2-6

Branzino o orata

In corazza di sale o alla brace

€ 17,00 1-2-6

Frittura mista

Calamari, gamberi e verdure infarinate

€ 17,00 1-2-4-6-11

Secondi di Terra

Tagliata di manzo

Con funghi porcini — con rucola selvatica e pomodorini freschi — al rosmarino dell'orto

€ 18,00

Costata di manzo alla griglia

Sale, Pepe e Olio

€/etto 4,00

Filetto al pepe verde

Filetto di manzo al pepe verde

€ 24,00 3-13

Filetto alla brace

Filetto di manzo alla brace

€/etto 6,50

Fiorentina

Manzo

€/etto 5,00

Grigliata mista (min. 2 pers.)

4 arrosticini, salsiccia al finocchietto, salamella di maiale, wurstel, mini hamburger, roastbeef e patate fritte Dippers

€ 32,00 4

Arrosticini della Maiella

Carne di pecora 38 g. cad. ----- 10 pezzi ----

€ 18,00

Hamburger alla brace

250 g. di carne di manzo, scamorza alla brace e patate Fry'n dip con buccia

€ 13,00 3-4-11

Cotoletta alla milanese

Nodino di vitello panato con patatine fritte Dippers

€ 16,00 4-5-6-9-12

Contorni

Verdure grigliate	€ 6,00	
Verdure del giorno ripassate in padella	€ 5,00	
Patate fritte Dippers o al forno	€ 4,00	4
Insalata fresca di stagione	€ 4,00	

Il prodotto delle nostre pizze è il risultato della semplice lavorazione di acqua, farina, olio extra vergine d'oliva, sale e poco lievito. L'impasto viene prima lasciato riposare per almeno 48 ore a bassa temperatura e successivamente altre 6 ore a temperatura ambiente. Un'attenzione particolare è rivolta alle farciture, sempre italiane!

Impasto

Presente in tutte le pizze e focacce: acqua, farina, olio extra vergine d'oliva, sale e lievito

4

A RICHIESTA ANCHE IMPASTO CON FARINE INTERGALI

Pizze Vegane

<i>Greca</i>		
Pomodoro, mozzarella di riso, olive greche, carciofi e porcini	€ 9,00	4-10
<i>Puglia</i>		
Pomodoro, mozzarella di riso, cime di rapa, peperoni e patate lesse	€ 8,50	4
<i>Padana</i>		
Pomodoro, mozzarella di riso, zucchine, melanzane, funghi champignon e rucola	€ 8,50	4-10
<i>Focaccia Italia</i>		
Rucola, pomodorini soleggiati, crema di pistacchio e carciofi	€ 9,00	4-10-14

Pizze Gourmet

<i>Bronte</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, fior di latte, crema di pistacchio, mortadella e granelli di pistacchio	€ 13,00	3-4-5
<i>Perefioca</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, pomodoro, fior di latte e salame piccante alla julienne	€ 13,00	3-4
<i>Praga</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto affumicato e fontina valdostana	€ 13,00	3-4
<i>Tartufata</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, fior di latte e tartufo nero	€ 13,50	3-4-10
<i>Stracciata</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, pomodoro, soncino, carpaccio di manzo, stacciatella di bufala a crudo	€ 13,50	3-4
<i>Mare blu</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, fior di latte, gamberetti, polipo e calamari	€ 14,00	1-2-3-4-6
<i>Affumicata</i>		
Bordo ripieno con ricotta di bufala, fior di latte e salmone affumicato	€ 13,00	1-3-4

Pizze Classiche

Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico € 6,00 3-4

Marinara

Pomodoro, aglio e origano € 4,00 3-4

Wurstel

Pomodoro, mozzarella fior di latte e wurstel € 6,50 3-4-10

Disney

Pomodoro, mozzarella fior di latte e patatine fritte € 7,00 3-4

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi € 8,00 3-4-10

Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante € 7,00 3-4

Napoli

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive e origano € 7,50 1-2-3-4-6

Parma

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo € 8,50 3-4

Siciliana

Pomodoro, capperi, acciughe e olive € 7,00 1-2-4-6

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi, salame piccante, acciughe e capperi € 9,50 1-2-3-4-6-10

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive e funghi champignon € 8,00 3-4-10

Valtellina

Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola e rucola € 9,00 3-4

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico € 10,00 3-4

Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, zola, brié e formaggio affumicato € 8,00 3-4

Frutti di mare

Pomodoro e frutti di mare € 9,50 1-2-4-6

Mantovana

Mozzarella fior di latte, zucca, salsiccia e scamorza affumicata € 8,50 3-4

Porcini

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, rucola e scaglie di grana € 10,00 3-4-10

Pugliese

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla € 8,00 1-2-3-4-6

Salsiccia e cime di rapa

Mozzarella fior di latte, salsiccia e cime di rapa € 8,50 3-4

Pizze Classiche

Tirolese

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patè di olive e speck

€ 8,50 3-4

Norvegese

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salmone affumicato e rucola

€ 10,00 1-2-3-4-6

Ortolana

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e basilico

€ 8,00 3-4

Bomba

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, acciughe, carciofi e scaglie di grana

€ 9,00 1-2-3-4-6

Norma

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane dorate e basilico

€ 9,50 3-4

Romana

Ricotta, acciughe, capperi, olive e origano

€ 7,50 1-2-3-4-6

Americana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patatine fritte

€ 7,00 3-4-10

Lory

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, code di gambero, scaglie di grana e pepe nero

€ 10,00 1-2-3-4-6

Focacce e calzoni

Focaccia "La Dimora"

Pomodorino, rucola, carne salata e scaglie di grana

€ 10,00 3-4

Focaccia Verdurina

Zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodoro secco e patate sbollentate

€ 8,50 4

Focaccia Valtellina

Bresaola, rucola e scaglie di grana

€ 9,00 3-4

Focaccia Primavera

Mozzarella di bufala, pomodorini e rucola

€ 10,00 3-4

Calzone classico

Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

€ 6,50 3-4

Calzone farcito

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

€ 8,50 3-4-10

Calzone leggero

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e rucola

€ 8,00 3-4

Coperto € 2,50

Aggiunta di farcitura da € 1,00

In tutti i nostri prodotti sono presenti sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, secondo il regolamento UE n° 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori. Per ogni altra informazione più dettagliata rivolgetevi al nostro personale.

Allergeni

Le immagini di seguito racchiudono le informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, secondo il regolamento (UE) n°1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Per maggiore chiarezza accanto ad ogni piatto sono presenti i numeri con l'allergene corrispondente. Per ogni altra informazione più dettagliata, rivolgiti al nostro personale.

N°1



Pesce e prodotti di pesce.

N°2



Molluschi e prodotti a base di molluschi.

N°3



Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio.

N°4



Cereali contenenti glutine cioè; grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

N°5



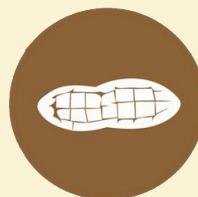
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

N°6



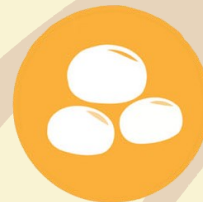
Crostacei e prodotti a base di crostacei.

N°7



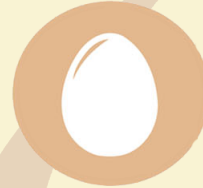
Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Lupini e prodotti a base di lupini.



N°8

Uova e prodotti a base di uova.



N°9

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg/litro in termini di SO₂. ES cibi sott'aceto, funghi secchi, conserve, etc.



N°10

Soia e prodotti a base di soia.



N°11

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



N°12

Senape e prodotti a base di senape.



N°13

Sedano e prodotti a base di sedano.



N°14

All'occorrenza si potrebbero utilizzare prodotti surgelati all'origine, per mantenere inalterate tutte le qualità organolettiche e nutrizionali.

Beverage

Bevande analcoliche

Acqua naturale 0,70 Lt	€ 2,50
Acqua gassata 0,70 Lt	€ 2,50
Coca Cola in vetro 0,33 Lt	€ 3,00
Coca Cola Zero in vetro 0,33 Lt	€ 3,00
Fanta in vetro 0,33 Lt	€ 3,00
Sprite in vetro 0,33 Lt	€ 3,00
Estathè limone lattina 0,33 Lt	€ 3,00
Estathè pesca lattina 0,33 Lt	€ 3,00

Bevande alcoliche



Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Piccola alla spina 20 cl.

€ 2,00



Birra ad alta fermentazione di colore giallo paglierino. L'utilizzo dei luppoli continentali sia a fine bollitura che in dry hopping conferisce alla birra una profumazione erbacea e floreale. In bocca, le componenti maltate si legano con i sentori conferiti dai luppoli, rendendola una birra prevalentemente semplice e bevibile.

Bottiglia 33 cl 5%

€ 5,00



Birra ad alta fermentazione che prevede un utilizzo massiccio di luppoli americani e del pacifico sia in aroma che in amaro. Ispirata alle Imperial Ipa della West Coast americana è una birra secca e profumata nonostante il grado alcolico elevato. L'amaro in bocca arriva imponente senza tuttavia provocare astringenza grazie al ricorso della tecnica del first wort hopping che permette ai luppoli di scatenare sentori di frutta esotica preparando il palato al sorso successivo.

Bottiglia 33 cl 8,3%

€ 5,50



Birra di colore rosso rubino, caratterizzata prevalentemente dall'utilizzo di malto Red X. Al naso sprigiona frutta rossa e caramello. Al palato l'ingresso risulta morbido, dolce (leggero caramello) e con un corpo medio che lascia poi spazio a una lieve secchezza che favorisce un finale pulito. Molto semplice da bere, è una birra che punta prevalentemente sulle note maltate.

Bottiglia 33 cl 6%

€ 5,00



Franziskaner Weissbier è una classica birra di frumento tedesca. Il malto di frumento è impiegato nella misura del 50-70%, con la rimanente parte costituita dal classico malto d'orzo. L'aspetto è torbido e impedisce di vedere attraverso. La schiuma è uno dei tratti più belli di questa birra. Di colore bianco albume, si presenta alta, compatta e pannosa, ben persistente.

Bottiglia 50 cl 4,6%

€ 5,00

Noi siamo Social

*Scansionami
Premi INIZIA
e ricevi tutte le
nostre promozioni!*

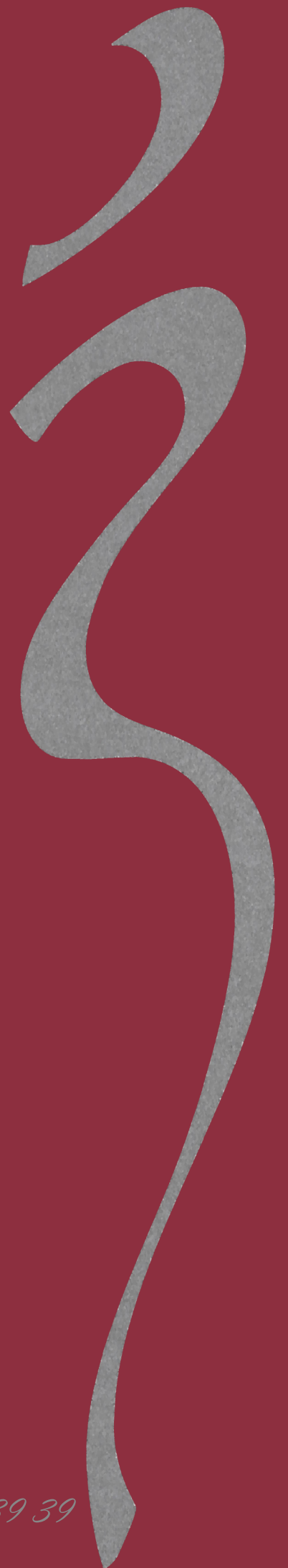
*Lasciaci la tua
recensione!!!
Ci aiuterai a far
sempre meglio!*

*Seguici su
Instagram! Fai
una bella foto e
menzionaci!*





La Dimora del Sapore



Prenota il tuo prossimo incontro a tavola al 0363 174 39 39