

Benvenuti al Mare Nostrum le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti. A meno di intolleranze giustificate vi chiediamo per favore di non variarle Vi preghiamo di indossare la mascherina negli spostamenti da e per il tavolo.

Oggi 13 Agosto 2020 Vi abbiamo preparato

***Antipasti misti: € 20**

Sei bocconcini diversi, con pesci e cotture differenti, per una vista sul nostro stile di cucina, preparati a seconda della disponibilità del mercato e della fantasia dei cuochi, serviti al tavolo in piatti conviviali e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

***Pasta: 17 euro, più abbondante 19 euro**

(Mezza porzione) 11 euro

Gnocchetti di patate con ragù di gamberi rosa, gamberi mazzancolle e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, carote, sedano, cipolla, marsala e bottarga di muggine

Scialatielli con cozze e calamari, poco pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto, completato con crema di zucchine

Ferrazzuoli (pasta al ferretto) con pesce spada alla puttanesca, pomodoro fresco, guanciale, aglio messo e tolto, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria e una grattugiata di pecorino romano

Umbrichelli (spaghetti freschi) con baccalà all'aglio, olio e peperoncino, colatura di alici di Cetara, polvere di peperone di Senise, semi di finocchio e muddica di pane

***Secondi**

Crudo dai nostri porti con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa, seppie arricciate alla barese e carpaccio di tonno rosso con olio, limone e sale di Cervia **€ 26**

Rombo, gamberi e calamari, cotti nel cartoccio a simulare la cenere della brace con aglio messo e tolto, timo e rosmarino, serviti su crema di zucchine con l'aggiunta di cozze ripiene di sè, pangrattato e zucchine **€ 23**

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura e arrostito con olio evo, semi di frutta secca e mandorle tostate salate, servito con verdure arrostate del nostro orto **€ 23**

Pesce spada in carrozza, farcito con mozzarella di bufala campana e scamorza affumicata, impanato nel pangrattato e cotto nel forno, servito con insalata e pomodori datterino **€ 23**

Frittura mista di paranza **€ 25**

Aragosta rosa all'algherese, grigliata e condita con insalata di pomodori, cipolla, olio, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 350 a porzione € 40**

Si consiglia in alternativa

Menù degustazione a Vs. scelta a 56€ con gli antipasti misti, ½ primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino), 58€ con fritto, 59€ con crudo, 73€ con aragosta

Per evitare assembramenti alla cassa vi preghiamo di chiedere il conto al tavolo

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta o surgelata all'origine.

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista

Per evitare inutili attese alla cassa si prega di richiedere il conto ai ragazzi della sala. Buona cena.