

**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 15 Settembre 2020 Vi abbiamo preparato

**\*Antipasti misti: € 20**

Sei bocconcini 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 (100 Gr.) Possiamo abbondare su richiesta  
11 euro (60 Gr.) (Mezza porzione)

**Risotto Aironi** al nero di seppia fresco con cozze e seppie, aglio messo e tolto, un profumo di pomodoro fresco e colatura di alici di Cetara, condito con crema di zucca da Moncalieri

**Gnocchetti di patate** con gamberi rosa, gamberi mazzancolle e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, melanzane stufate, cipolla e marsala, completato con una grattugiata di bottarga di muggine

**Spaghetti alla chitarra** con ciuffi di totani e arselle naturali nostrane, cotti con poco pomodoro fresco, aglio messo e tolto, basilico e una spolverata di muddica di pane

**Rigatoni** con pesce spada alla nostra amatriciana, pomodoro, basilico, cipolla, un po' di guancia e una grattugiata di ricotta salata

**\*Secondi**

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

**Il nostro caciucco** con branzino, gamberi, calamari, cozze e vongole, cotti in guazzetto di pomodoro fresco, basilico e aglio messo e tolto servito con crostini di pane € 23

**Filetto di orata e calamari** cotti alla piastra con olio evo ed erbe fresche mediterranee, serviti con verdure grigliate e #pomodori drogarossa, completati con gazzpacho di pomodoro a temperatura ambiente € 23

**Bocconcini di baccalà e filetti di triglie liguri spinate**, marinati agli agrumi, le triglie fritte, il baccalà gratinato nel forno con pangrattato alle erbe, serviti su crema di patate allo zafferano, conditi con stick di zucchine, capperi e cipolla candita € 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.