

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 17 Ottobre 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 19 €
11 euro (60 Gr.) (Mezza porzione)***

Risotto Aironi al nero di seppie fresco, con cozze e calamari, poco pomodoro, colatura di alici di Cetara, aglio messo e tolto e crema di zucchine

Gnocchetti di patate con gamberi mazzancolle e canocchie alla marchigiana, battuti e lasciati sciogliere in cottura con poco pomodoro, basilico, rosmarino, prezzemolo, sedano, aglio, cipolla e una grattugiata di bottarga di tonno

Scialatielli con moscardini alla Luciana, arricciati a mano nell'acqua di mare, marinati nel pomeriggio nelle erbe fresche, infine cotti nel cocchio con pomodoro, cipolla, sedano, olive nere di Gaeta, capperi di Pantelleria e muddica di pane

Rigatoni con tonno rosso 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

Calamari, cozze, vongole, nasello e branzino cotti nel cartoccio su fiamma viva a simulare la cenere della brace, con aglio messo e tolto, timo, rosmarino, prezzemolo e anice stellato, serviti su crema di patate e fiocchi di porro fritto € 25

Baccalà salato da noi condito con pomodoro bruto (erbe fresche, cipolla, aglio messo e tolto, pecorino) e olive nere di Gaeta, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe, servito su macco di fave e gocce di nduja calabrese piccante € 23

Filetto di orata e gamberi mazzancolle scottati alla piastra con olio evo, erbe fresche e mandorle tostate salate, serviti con verdure di stagione cotte alla piastra € 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 o cartoccio, 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.