

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



Oggi 21 Febbraio 2021 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 / 11 euro (Mezza porzione)**

Risotto Carnaroli con calamari e totani alla napoletana, pomodoro fresco, basilico, aglio messo e tolto, un profumo di olive Passoloni e crema di carote

Gnocchetti di patate con gamberi rosa, mazzancolle e pomodori datterino arrostiti, battuti e lasciati sciogliere in cottura con basilico, aglio messo e tolto ed erbe fresche
Scialatielli con frutti di mare e pesto di broccoli, pomodori secchi, aglio messo e tolto e una grattugiata di ricotta salata

Tagliatella con ombrina all'aglio, olio e peperoncino, colatura di alici di Cetara, semi di finocchio, nunnata calabrese piccante e muddica di pane abbrustolita

***Secondi**

Filetto di leccia e branzino cotti a bassa temperatura e poi alla piastra con aglio nero fermentato leggero e mandorle tostate salate servito con verdure di stagione € 23

Bocconcini di pesce spada e calamaretti cacciarolo alla ghiotta siciliana, gratinati nel forno con pangrattato ed erbe fresche e serviti su gazpacho a temperatura ambiente di pomodoro, cipolla candita, capperi di Pantelleria e olive Passoloni € 23

Ombrina con patate, cime di rapa e pomodori secchi, gratinati nel forno con pangrattato alle erbe fresche e una grattugiata di pecorino canestrato siciliano € 23

Frittura mista di gamberi rosa, calamari, alici e triglie € 25

Aragosta rosa all'algherese condita con insalata di pomodori, cipolla, olio, limone, sale e un goccio di aceto Gr. 350 a porzione € 50

Si consiglia in alternativa

Menù degustazione a Vs. scelta a 56€ con gli antipasti misti, 1/2 primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino), 58€ con fritto, 83€ 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

