

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

Oggi 5 maggio 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 arselle nostrane e totani liguri, mantecato in bianco con salsa di asparagi, aglio messo e tolto e un profumo leggero di alici di Cetara sciolte in olio evo
Gnocchetti di patate con ragù di gamberi mazzancolle, battuti e lasciati sciogliere con pomodoro fresco, basilico, carote, sedano, cipolla e una grattugiata di bottarga di tonno

Spaghetti alla chitarra con ventresca di tonno rosso alla nostra amatriciana, pomodoro, basilico, cipolla, un po' di guanciale e una grattugiata di ricotta salata

***Secondi**

Carpaccio di tonno rosso, olio evo, limone naturale e sale di Cervia € 23

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura e poi alla piastra con mandorle tostate salate e servito con verdure di stagione e "ketchup casalingo" € 23

Tonno "alletterato" a beccafico siciliano con olio, arancia, limone, capperi, semi di finocchio, alloro, mandorle e un goccio di aceto, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe, servita con insalata palermitana "vastasa" in diverse consistenze € 23

Bocconcini di cuore di baccalà, cozze e totani cotti con caponata fresca di stagione di piselli, asparagi, zucchine e porro € 23

Frittura mista di paranza € 25

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

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