

**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 6 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

**Pesce spada** in carrozza, farcito con mozzarella, fiori di zucca e provola affumicata, impanato nel pangrattato e cotto nel forno, servito con insalata di pomodori San Marzano e cipolla rossa di Tropea € 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 € 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