

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 21 luglio 2021 Vi abbiamo preparato

****Antipasti misti: € 20***

Otto 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 fresca: 17 euro / 11 euro (Mezza porzione)***

Gnocchetti di patate con gamberi e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura, pomodoro fresco, cipolla e basilico, completato con bottarga di muggine

Tagliolini al nero di seppie fresco con seppie, poco pomodoro, aglio messo e tolto, colatura di alici di Cetara e crema di prezzemolo

Calamarata con calamari e cozze alla napoletana, pomodoro fresco, basilico, colatura di alici di Cetara, aglio messo e tolto e olive nere taggiasche

Cavatielli con tonno rosso alla favignanese, pomodoro fresco, pisellini, alloro, cipolla, tonno sott'olio fatto da noi, noce moscata, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

****Secondi***

Crudo dai nostri porti con gamberi rossi di Mazara, gamberi viola dello Ionio, gamberi rosa liguri, ostrica blu di La Spezia, seppia arricciata alla barese e tartare di tonno, conditi con olio, limone e sale di Cervia **€ 26**

Filetto di tonno alalunga ligure appena scottato sulla piastra con olio evo ed erbe fresche, servito con insalata vastasa palermitana (patate, fagiolini, pomodorini, cipolla, acciughe dissalate e un goccio di aceto barricato) **€ 23**

Ombrina in bocconcini 'a sfinciuni palermitano, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe fresche, servito su crema di patate, capperi, olive, cipolla, origano e qualche goccia di pomodoro fresco **€ 23**

Zuppetta napoletana con pesce mupa(cernia di fondale), calamari, vongole veraci e cozze, spinati e cotti in umido con poco pomodoro cuore di bue, basilico, aglio messo e tolto, prezzemolo, un filo di olio piccantino "u fort" e crostini di pane **€ 23**

Frittura mista di paranza **€ 25**

Scampi alla piastra all'algherese conditi con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **porzione da 5 pezzi € 30**

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, 59€ con crudo, 63€ con scampi

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*