

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 14 settembre 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)***

Fregola sarda con vongole veraci, pezzettini di pomodoro cuore di bue, aglio messo e tolto, prezzemolo, basilico, crema di zucca e una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola

Gnocchetti di patate con gamberi mazzancolle e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, basilico, poco aglio, carote, sedano, cipolla e timo

Scialatielli con cozze alla oristanese, pomodoro fresco, pomodoro secco, aglio messo e tolto, prezzemolo, basilico

Spaghetti alla chitarra con baccalà salato da noi all'aglio, olio e peperoncino, con semi di finocchio, colatura di alici di Cetara e un po' di nunnata calabrese piccante

****Secondi***

Crudo dai nostri porti con gamberi rossi e viola di Mazara, scampo, canocchia, e tartare di tonno, conditi con olio, limone e sale di Cervia **€ 26**

Il nostro caciucco con cozze, vongole, gamberi, calamari e filettini di gallinella e spigola, in brodetto di pomodoro fresco, aglio, basilico e crostini di pane **€26**

Ombrina cotta a bassa temperatura, affumicata delicatamente con legno di ulivo, arrostita con melanzane perlina bianche, patate e pomodoro secco, servita sul suo fondo di arrosto alle canocchie **€ 23**

Trancetti di baccalà marinati con zeste di limone verdello siciliano e peperone crusco di Senise poi gratinato con pangrattato alle erbe fresche e servito su insalata liquida di pomodori e olive Passoloni **€ 23**

Frittura mista di paranza **€ 25**

Scampi all'algherese conditi con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **€ 30**

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 frittura, 59€ con crudo o caciucco, 60€ 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*