

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 13 Ottobre 2021 Vi abbiamo preparato

****Antipasti misti: € 20***

Otto bocconcini a porzione 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 e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

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

Risotto Acquerello al nero di seppie con seppie e cozze, aglio messo e tolto, colatura di alici di Cetara e un profumo di pomodoro, completato con vellutata di carote
Gnocchetti di patate con gamberi mazzancolle e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, sedano, carote, cipolla ed erbe fresche mediterranee, completato con una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola
Orecchiette con ragù "genovese" di pesce spada ligure alla napoletana, abbondante cipolla stufata per 5 ore ad addolcirsi, un po' di carota, alloro, nero di olive di Cerignola e all'ultimo i dadini del pesce infarinato che viene spadellato con il resto
Scialatielli con baccalà all'aglio, olio e peperoncino, semi di finocchio, colatura di alici di Cetara, nunnata calabrese piccante e una spolverata di muddica di pane abbrustolita aromatizzata con polvere di peperone crusco

****Secondi***

Crudo dai nostri porti con gamberi rossi e viola di Mazara, tartare di tonno rosso e ostrica blu di La Spezia, conditi con olio, limone e sale di Cervia **€ 26**
Il nostro caciucco con filetti di branzino, cozze, vongole veraci, gamberi rosa e polpo, in brodetto di pomodoro, aglio, basilico, salvia e crostini di pane **€26**
Involtini di pesce spada ligure farciti in due maniere; **uno a beccafico siciliano** con olio, arancia, limone, fiori di capperi, semi di finocchio, alloro, mandorle e un goccio di aceto di miele, e **nella seconda versione farcito con scamorza affumicata** **€ 23**
Parmigiana di ombrina in straccetti, cotta con melanzane, pomodoro, mozzarella fiordilatte e parmigiano il tutto cotto al forno **€ 23**
Frittura mista di paranza **€ 25**
Astice all'algherese, bollita e condita con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 350 € 35**

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

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*