

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

Il pane e la focaccia serviti sono fatti in casa da noi. Il pane con farine miste con farro, la focaccia con farine miste con semola, tutte biologiche e provenienti dal Sud Tirolo

Oggi 24 Novembre 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 fresco con seppie e cozze, pomodoro fresco, aglio messo e tolto, colatura di alici di Cetara e crema di zucchine

Maltagliati con gamberi mazzancolle e melanzane, gamberi battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, sedano, cipolla ed erbe fresche mediterranee, completato con una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola

Rigatoni con moscardini e calamari alla calabrese con cottura al contrario, prima grigliati senza niente, poi il pomodoro fresco, micro capperi di Pantelleria, e alla fine fuori dal fuoco l'olio extravergine a crudo, serviti su crema di olive fritte di Cerignola

Tagliolini con alici alla tarantina; pomodoro cuore di bue, pomodoro secco, cipolla, origano, prezzemolo, poca nunnata calabrese piccante e semi di finocchio con le alici fatte cuocere all'ultimo nel sugo con una grattugiata di cacio ricotta

****Secondi: € 25***

Crudo dai nostri porti con gamberi rossi liguri, gamberi mazzancolle da Viareggio, scampo, ostrica fine de claire e tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale di Cervia

Zuppetta cremosa di molluschi, crostacei e fagioli della Toscana, cotta in bianco con capuliatto di polpo, cozze, vongole veraci, calamari, gamberi e fagioli solfini, aglio messo e tolto, cipolla, alloro e rosmarino, servita con crostini

Mormora ligure cotta a bassa temperatura e poi alla piastra con olio evo ed erbe fresche mediterranee, servita con broccoli agli agrumi, pomodori secchi e carciofi messi sott'olio da noi

Spigola e leccia in bocconcini 'a sfinciuni palermitano gratinati nel forno con pangrattato alle erbe fresche, differenti qualità di patate della Toscana, micro capperi di Pantelleria, olive Passoloni, cipolla e origano

Frittura mista di paranza

Aragosta rosa all'algherese, bollita e condita con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 350 € 40 Oppure Gr. 600 € 90**

Si consiglia in alternativa

Menù degustazione a Vs. scelta a 58€ con gli antipasti misti, ½ primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino)

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*