

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 dalla Sicilia

Oggi 14 Gennaio 2022 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, un profumo leggero di pomodoro e colatura di alici di Cetara, aglio messo e tolto e crema di broccoli*

***Gnocchetti di patate al basilico** con ragù di gamberi mazzancolle e canocchie arrostiti, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, sedano, cipolla, carote, erbe fresche e una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola*

***Spaghetti alla chitarra** con alici alla tarantina; pomodoro fresco, peperone, cipolla, origano, basilico e prezzemolo, con le alici fatte cuocere all'ultimo nel sugo, completato con una grattugiata di ricotta salata*

***Scialatielli** con baccalà all'aglio, olio e peperoncino, un profumo di nunnata calabrese piccante, semi di finocchio e muddica di pane sul piatto*

***Secondi: € 25/ € 28 il crudo con riccio di mare**

***Crudo dai nostri porti** con gamberi viola, gamberi mazzancolle e scampo liguri, tartare di tonno e ostrica fine de claire, con riccio di mare a richiesta, conditi con olio, limone e sale di Cervia*

***Branzino** e verdure miste cotti entrambi a bassa temperatura e arrostiti con olio evo, erbe fresche mediterranee e mandorle tostate salate*

***Rombo in straccetti, vongole veraci, cozze, gambero e calamari**, cotti nel cartoccio in bianco con olio ed erbe fresche a simulare la cenere della brace e conditi alla "norma" siciliana con pomodoro, melanzane fritte e una grattugiata di ricotta salata*

***Ombrina** a beccafico siciliano, marinata con gocce di arancia e limone, capperi di Pantelleria, finocchietto, mandorle, uvetta passa, un goccio di aceto di mele al miele e barricato in botti di cognac, gratinata nel forno con pangrattato alle erbe fresche serviti con patate e tre confetture casalinghe di peperoni e cipolla*

Frittura mista di paranza

***Astice all'algherese**, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto*

Gr. 500 circa € 50

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), 83€ con astice

Vi preghiamo di indossare la mascherina negli spostamenti dal tavolo. Grazie

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*