

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 maggio 2022 Vi abbiamo preparato

***Antipasti misti: € 20**

Otto bocconcini a persona 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: 18 euro/ 12 euro (Mezza porzione)**

Gnocchetti di patate con gamberi mazzancolle arrostiti e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro, carote, sedano, cipolla, erbe fresche, una sfumata di Marsala e una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola

Orecchiette (Antica Masseria Caroli) totani e calamari alla napoletana, pomodoro fresco, basilico, aglio intero poi tolto, nero di olive di Riviera, colatura di alici di Cetara e l'olio extravergine a crudo

Linguine di Gragnano (Pastificio Di Martino) con cozze e vongole veraci, sgusciate e cotte in bianco con olio evo, aglio messo e tolto, prezzemolo e una sfumata di vino bianco, guarnito con un pomodoro del Piennolo dal Vesuvio intero

Busiate al ferretto di Grano bio Timilia (Pastificio Valdibella) con amatriciana di buzzonaglia e ventresca di tonno, un po' di guanciale di maiale, pomodoro, cipolla e peperoncino, completato con una grattugiata di ricotta salata sul piatto

***Secondi: € 26**

Crudo mediterraneo con gamberi viola, gamberi rosa, gamberi rossi, tartare di tonno rosso e straccetti di dentice selvaggio, conditi con olio, limone e sale di Cervia con ostrica fine de claire

Spigola e cernia gialla selvagge in bocconcini, cozze, vongole, gamberi, seppie, totani, calamari e verdure primaverili, cotti nel cartoccio con olio evo, erbe fresche e aglio messo e tolto, serviti su lenticchie rosse

Baccalà salato da noi 'a beccafico siciliano, cotto nel forno e servito con caponata di cipolla Cannara, peperone di Capriglio, olive siciliane e capperi di Salina, melanzane e patate della Tuscia

Ombrina in filettini affumicati su legno di arancio e arrostiti sulla piastra, serviti su fondo di mare e asparagi bianchi di Cantello, zucchine e pomodori secchi

Frittura mista di paranza in olio extravergine siciliano

Aragosta rosa all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 350 circa, € 60**

Per chi ama assaggiare più piatti, consigliamo la possibilità di comporvi:

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*