

## **Bienvenue à Mare Nostrum**

*Nos recettes sont basées sur la recherche de l'équilibre entre les ingrédients.  
Sauf intolérances justifiées, nous vous demandons de ne pas les modifier*

**Aujourd'hui 22 juin 2022 nous vous avons préparé**

**\* Entrées mixtes : 20 €**

**Huit bouchées par personne** avec différents poissons et modes de cuisson, pour un aperçu de notre style de cuisine, préparées selon les disponibilités du marché et l'imagination des cuisiniers et en quantité suffisante pour permettre la poursuite du dîner

**Dégustation de trois huîtres françaises : Une de chaque type de Bretagne, Marennes Oléron et Utah beach 12 €**

**\* Pâtes : 18 euros / 12 euros (demi-portion)**

**Fregola sarde** cuite comme un risotto aux moules de Adriatique et palourdes, ouvert dans une casserole avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail mis et retiré et du persil, complété par une tomate Piennolo du Vésuve, une cuillère à café de crème de courgette et de la poutargue de mullet râpée de Cabras

**Gnocchi de pommes de terre** aux crevettes mantis et crevettes, battues et fondues en cuisine avec tomate, carottes, céleri, oignon et herbes fraîches

**Orecchiette de blé brûlé** avec calamars à la napolitaine, tomate fraîche, basilic, nunnata calabraise épicée, anchois colatura di Cetara et pain grillé muddica

**Tagliolini** avec sauce au thon blanc, carottes, céleri, oignons, aubergines et fenouil sauvage, complété avec de la ricotta salée râpée dans l'assiette

**\* Secondes : 26 €**

**Cru de Méditerranée** aux crevettes violettes et roses, langoustines, crevettes mantes, tartare de thon à l'huître Marenne Oleron et Bovololo (escargot de mer) fraîchement poêlé, à l'huile, au citron et au sel de Cervia

**Turbot et loup de mer fumés sur bois d'oranger** avec thym, palourdes, crevettes, calamars et encornets, cuits en papillote avec de l'huile d'olive extra vierge et des herbes fraîches pour simuler les cendres des braises et servis sur une sauce aux courgettes avec des moules gratinées à côté d'eux, farcis avec courgettes

**Espadon de Ligurie (16 Kg.) Alla ghiotta**, médaillon grillé et servi sur sauce tomate à température ambiante, olives Taggiasca, oignon caramélisé, céleri croquant et cucunci (câpres)

**Ombrina "norme sicilienne"**, pommes de terre, gouttes de tomates, aubergines frites et ricotta salée râpée, gratinée au four avec chapelure aux herbes

**Paranza ligurienne frite**, frite avec de l'huile d'olive extra vierge sicilienne

**Homard rose français d'Alghero**, bouilli et habillé de salade de tomates, oignon, citron, sel et une goutte de vinaigre **Gr. 350 environ 60 €**

*Pour ceux qui aiment goûter plus de plats, nous recommandons :*

**Menu dégustation au choix à 58€** avec entrées mixtes, ½ entrée, 1 plat principal, 1 dessert, 1 eau et 1 café (hors vin), **92 € avec homard**

**Pour éviter l'affluence à la caisse, merci de demander l'addition à table**

*Les plats marqués d'un (\*) sont préparés avec des matières premières refroidies ou congelées à l'origine. Certains plats peuvent contenir des allergènes. Demandez aux enfants la liste*