

## **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 22 Giugno 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

**Degustazione di tre ostriche francesi: Una per tipo dalla Bretagna, Marennes Oleron e Utah beach € 12**

**\*Pasta: 18 euro/ 12 euro (Mezza porzione)**

**Fregola sarda** cotta come un risotto con cozze dall'Adriatico e vongole veraci, aperte in padella con olio evo, aglio messo e tolto e prezzemolo, completato con un pomodoro del Piennolo dal Vesuvio, un cucchiaino di crema di zucchine e grattugiata di bottarga di Muggine di Cabras

**Gnocchetti di patate** con canocchie e gamberi mazzancolle, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro, carote, sedano, cipolla ed erbe fresche

**Orecchiette di grano arso** con totani alla napoletana, pomodoro fresco, basilico, aglio intero poi tolto, nunnata calabrese piccante, colatura di alici di Cetara e l'olio extravergine a crudo e muddica di pane abbrustolito

**Tagliolini** con ragù bianco di tonno alletterato, carote, sedano, cipolle, melanzane e finocchietto selvatico, completato con una grattugiata di ricotta salata sul piatto

**\*Secondi: € 26**

**Crudo mediterraneo** con gamberi viola, rosa, scampo, canocchia, tartare di tonno con un'ostrica Marenne Oleron e Bovolo appena scottato (lumaca di mare), con olio, limone e sale di Cervia

**Rombo e spigola affumicati su legno di arancio con timo, vongole, gamberi, totani e calamari**, cotti nel cartoccio con olio evo ed erbe fresche a simulare la cenere della brace e serviti su salsa di zucchine con cozze gratinate accanto, ripiene di se stesse e zucchine

**Pesce spada ligure (16 Kg.) alla "ghiotta"**, medaglione scottato alla piastra con olio evo ed erbe fresche, servito su salsa di pomodoro a temperatura ambiente, olive taggiasche, cipolla caramellata, sedano croccante e cucunci (capperi)

**Ombrina alla "norma siciliana"**, patate, gocce di pomodoro, melanzane fritte e una grattugiata di ricotte salata, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe

**Frittura di paranza ligure, frita con olio extravergine siciliano**

**Aragosta rosa francese 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:*

**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), **92€ con aragosta**

**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*