

bienvenu au Mare Nostrum

La notre recettes sont basés sur le recherche entre la Ingrédients.

À moins de intolérances justifié tu demandons de pas les varier

Aujourd'hui 05 août 2022 nous avons préparé

****Apéritifs mixte : € 20***

Huit bouchées par personne avec différents poissons et cuissons, pour une vue sur la nôtre style de cuisine, préparé selon la disponibilité du marché et l'imagination des cuisiniers et dans des quantités qui permettent la poursuite

**** Pâtes : 18 euro/ 12 euro (Demi portion)***

Gnocchi de pommes de terre avec crevette crevette Et crevette mante, battu et laissez-vous fondre en cuisine avec la tomate, oignon, thym et compote d'aubergines, complété d'une cuillerée de sauce burrata parfumée à la poutargue de mulet

Busiate al ferretto de blé biologique Timilia à l'encre de seiche fraîche aux moules et seiches, un parfum de tomates fraîches, d'ail mis et enlevé et une tomate Piennolo du Vésuve dans l'assiette

Orecchiette de blé brûlée avec ventrèche de thon frais amatriciana, un peu de joue de porc, tomate et oignon, complétée par une salata de ricotta râpée dans l'assiette

Tagliolini au bar et croaker à l'ail, à l'huile et au piment, graines de fenouil, sauce aux anchois de Cetara et une pincée de pain grillé muddica

**** Secondes : 26 €***

Cru méditerranéen avec crevettes violettes, Rose Et rouges, Langoustine e tartare de thon, assaisonné d'huile, citron et sel de Cervia avec huître de Merennes - Oléron

Lotte en tranches et légumes variés, cuits à basse température et rôtis à l'assiette avec de l'huile d'olive extra vierge, des herbes fraîches et des amandes grillées salées, servis sur une salade de tomates liquide

Turbot en morceaux, moules, palourdes, crevettes, seiches et calamars , fumés au bois d'orme et de thym, cuits en papillote sur l'assiette pour simuler les cendres du braise avec pétrole âge, herbes Frais, citron et verser de anchois de Cetara, servi sur fond marin avec crevettes mantis

Ombrina 'a fatigué Palerme, pommes de terre, oignon, Olives et cucunci (câpres), gratinés dans four avec chapelure à herbes Frais Servi avec à partie confitures maison d'oignons et piments agrumes

Friture paranza mélangée, frite avec de l'huile d'olive extra vierge sicilienne

Crevettes violettes de Sanremo grillées à l'huile d'olive evo (5 pièces) € 35

Pour qui aime goûter plus de plats, nous vous conseillons :

Menu dégustation à choix à 58 € avec la apéritifs mixte, ½ premier, 1 deuxième, 1 bonbon, 1 eau et 1 café (hors vin), aux crevettes de Sanremo 67 €

Les plats marqué avec () Je suis sois prêt avec question avant renversé ou congelé à l'origine. Quelques vaisselle ils pourraient contenir allergènes. Demander aux gars là liste*