

## **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 05 agosto 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 e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro, cipolla, timo e melanzane stufate, completato con un cucchiaino di salsa di burrata aromatizzata alla bottarga di muggine

**Busiate al ferretto di Grano bio Timilia al nero di seppia fresco** con cozze e seppie, un profumo di pomodoro fresco, aglio messo e tolto e un pomodoro del Piennolo dal Vesuvio sul piatto

**Orecchiette di grano arso** con amatriciana di ventresca di tonno fresco, un po' di guanciale di maiale, pomodoro e cipolla, completato con una grattugiata di ricotta salata sul piatto

**Tagliolini** con spigola e ombrina all'aglio, olio e peperoncino, semi di finocchio, colatura di alici di Cetara e una spolverata di muddica di pane abbrustolita

**\*Secondi: € 26**

**Crudo mediterraneo** con gamberi viola, rosa e rossi, scampo e tartare di tonno, conditi con olio, limone e sale di Cervia con ostrica Merennes-Oleron

**Pescatrice in trancetti** e verdure miste, cotti a bassa temperatura e arrostiti sulla piastra con olio evo, erbe fresche e mandorle tostate salate, serviti su insalata liquida di pomodori

**Rombo in bocconcini, cozze, vongole, gamberi, seppie e calamari**, affumicati su legno di olmo e timo, cotti nel cartoccio sulla piastra a simulare la cenere della brace con olio evo, erbe fresche, limone e colatura di alici di Cetara, serviti su fondo di mare alle canocchie

**Ombrina 'a sfinciuni palermitano**, patate, cipolla, olive e cucunci (capperi), gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche serviti con a parte confetture casalinghe di cipolle e di peperoni agli agrumi

**Frittura mista di paranza, fritta con olio evo siciliano**

**Gamberi viola di Sanremo scottati alla piastra con olio evo (5 pezzi) € 35**

**Per chi ama assaggiare più piatti, consigliamo:**

**Menù degustazione a Vs. scelta a 58€** con gli antipasti misti, 1/2 primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino), con gamberi di Sanremo 67€

**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*