

## ***Bienvenu au Mare Nostrum***

***Aujourd'hui 22 septembre 2022 Tu nous avons préparé***

### ***\*Apéritifs mixte : € 22***

***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 du dîner***

***Sur demande huîtres concaves spéciales Sandalia de Tortoli '(Sardaigne) € 5 euro***

### ***\* Pâtes : 18 EUR/ 12 EUR (Demi portion)***

***Gnocchi de pommes de terre aux gambas, gambas et crevettes mantes, battues et fondues en cuisine avec tomate, carottes, céleri, oignon, herbes fraîches, une nuance de Marsala et un œuf de mullet râpé de Siniscola***

***Orecchiette de blé brûlé avec calmars et calamars à la napolitaine, tomates fraîches, olives des Pouilles, basilic, ail entier puis retiré et sauce aux anchois de Cetara, complétée par une pincée de muddica de pain grillé***

***Linguina di Gragnano avec moules et palourdes décortiquées, huile d'olive extra vierge et ail mis et enlevé, tomate fraîche, basilic et persil***

***Busiate sicilienne de blé biologique Timilia avec ragoût napolitain de buzzonaglia de thon, joue de porc, tomate et oignon, complétée par une ricotta salée râpée dans l'assiette***

### ***\* Secondes : 27 €***

***Cru méditerranéen avec crevettes rouges, crevettes roses et crevettes mantes de Ligurie, tartare de langoustines et de thon, assaisonné d'huile, de citron et de sel de Cervia***

***Turbot et espadon de Ligurie en lanières cuits sur le gril avec de l'huile d'olive extra vierge et des herbes fraîches, complétés par des cèpes d'été locaux de différentes textures et des gouttes de tomates***

***Notre bouillabaisse au grondin, moules, palourdes, crevettes, calamars, cuite en soupe avec tomate fraîche, herbes méditerranéennes, safran et ail mis et enlevé, servie avec croûtons de focaccia***

***Ombrina en bouchées à la Trapani, pommes de terre, oignons, câpres, tomates et caponata de légumes siciliens, gratinée au four avec chapelure aux herbes fraîches***

***Friture mixte frit avec de l'huile d'olive extra vierge sicilienne***

***Pour qui aime goûter plusieurs plats, nous vous conseillons :***

***Menu dégustation à choix à 60 € avec la apéritifs mixte, 1/2 premier, 1 deuxième, 1 bonbon, 1 eau et 1 café (hors vin)***

*Les plats marqué avec (\*) Je suis sois prêt avec question avant renversé ou congelé à l'origine.  
Les plats sont changés tous les jours et ils pourraient contenir allergènes. Demander aux gars là liste*