

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 settembre 2022 Vi abbiamo preparato

***Antipasti misti: € 22**

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

A richiesta ostriche concave special Sandalia da Tortoli' (Sardegna) € 5 l'una

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

Gnocchetti di patate con gamberi mazzancolle e canocchie, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro, carote, sedano, cipolla, erbe fresche, una sfumata di Marsala e una grattugiata di bottarga di muggine da Siniscola

Orecchiette di grano arso con calamari e totani alla napoletana, pomodoro fresco, olive pugliesi, basilico, aglio intero poi tolto e colatura di alici di Cetara, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

Linguina di Gragnano con cozze e vongole veraci sgusciate, olio evo e aglio messo e tolto, pomodoro fresco, basilico e prezzemolo

Busiate siciliane di grano bio Timilia con ragù napoletano di buzzonaglia di tonno, un po' di guancia di maiale, pomodoro e cipolla, completato con una grattugiata di ricotta salata sul piatto

***Secondi: € 27**

Crudo mediterraneo con gamberi rossi, gamberi rosa e canocchia dalla Liguria, scampo e tartare di tonno, conditi con olio, limone e sale di Cervia

Rombo e pesce spada ligure in straccetti cotti alla griglia con olio evo ed erbe fresche, completati con funghi porcini estivi nostrani in diverse consistenze e gocce di pomodoro

La nostra bouillabaisse con gallinella, cozze, vongole veraci, gamberi, calamari, cotti in zuppetta con pomodoro fresco, erbe mediterranee, zafferano e aglio messo e tolto, serviti con crostini di focaccia

Ombrina in bocconcini alla trapanese, patate, cipolla, capperi, pomodori e caponata siciliana di verdure, gratinata in forno con pangrattato alle erbe fresche

Frittura mista frita con olio evo siciliano

Per chi ama assaggiare più piatti, consigliamo:

Menù degustazione a Vs. scelta a 60 € con gli antipasti misti, 1/2 primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino)

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.*

I piatti vengono variati giornalmente e potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista