

Bienvenu au Mare Nostrum

*Les notre recettes sont basé sur le Rechercher d'équilibre entre la Ingrédients.
À moins de intolérances justifié tu demandons de Pas les varier
Aujourd'hui 23 novembre 2022 Tu nous avons préparé*

***Apéritifs mixte : € 22**

Huit bouchées par personne avec différents poissons et cuisines, pour une vue sur la nôtre style de cuisine, préparé selon la disponibilité du marché et l'imagination des cuisiniers et en quantités telles qu'elles permettent la poursuite du dîner

Sur demande Huîtres Deesse blanche d'Utah beach en Normandie, une des meilleures productions au monde 5€ pièce

***Pâtes : 18 EUR/ 12 EUR (demi portion)**

pommes de terre aux gambas grillées et crevettes mantis, battus et laissés fondre en cours de cuisson avec tomate, carottes, céleri, oignon, herbes fraîches et un mélange de Marsala avec des œufs de mulot râpés de Cabras

Linguina di Gragnano (Di Martino) avec moules et palourdes décortiquées, tomates fraîches, ail ajouté et retiré, basilic et persil

Gragnano Calamarata avec calmars et calamars à la napolitaine, tomate fraîche, olives des Pouilles, basilic, ail entier puis retiré

Fileja (pâtes al ferretto) avec ragoût de thon blanc, carottes, céleri, oignon, aubergines, graines de fenouil et nunnata calabraise épicée, complétée par une pincée de muddica de pain grillé

*** Secondes : 26 €**

Brut méditerranéen aux crevettes roses, violettes et mantes de Santa Margherita, crevettes de Viareggio, langoustines et tartare de thon, assaisonnés d'huile, citron et sel de Cervia avec huîtres de Bretagne et escargot de Bulot

Morone (sérieole des fonds marins) et loup de mer en bouchées, palourdes, moules et calamars cuits en papillote sur l'assiette pour simuler les cendres du braise avec pétrole âge, herbes frais et verser de anchois de Cetara, servi sur fond marin et croûtons de focaccia

Filets de corvina pêchés grillés avec de l'huile d'olive extra vierge, des herbes fraîches et un mélange de légumes cuits à basse température, servis sur une salade de tomates liquide

Cabillaud fait par nos soins servi "alla parmigiana" avec aubergines et tomates fumées, scamorza et parmesan, cuit au four

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

Tartare de thon (Gr. 150) à la truffe blanche d'Alba râpée (Gr. 4) 35 €

Nous vous conseillons notre menu dégustation au choix :

Menu dégustation à Contre. choix à 60 € avec la apéritifs mixte, ½ premier, 1 plat principal, 1 dessert, 1 eau et 1 café (hors vin), 68 € avec tartare

Les plats marqué avec () Je suis sois prêt avec question avant abattu ou gelé à l'origine .*

Les plats sont changés tous les jours et ils pourraient contenir allergènes. Demander aux serveurs la liste