

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 23 Novembre 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 Deesse blanches da Utah beach in Normandia, una delle migliori produzioni mondiali 5 € l'una

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

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

Linguina di Gragnano (Di Martino) con cozze e vongole veraci sgusciate, pomodoro fresco, aglio messo e tolto, basilico e prezzemolo

Calamarata di Gragnano con calamari e totani alla napoletana, pomodoro fresco, olive pugliesi, basilico, aglio intero poi tolto

Fileja (pasta al ferretto) con ragù bianco di tonno, carote, sedano cipolla, melanzane, semi di finocchio e nunnata calabrese piccantina, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

***Secondi: € 26**

Crudo mediterraneo con gamberi rosa, viola e canocchia da Santa Margherita, gambero mazzancolla da Viareggio, scampo, e tartare di tonno, conditi con olio, limone e sale di Cervia con ostrica dalla Bretagna e lumaca di mare Bulot

Morone (ricciola di fondale) e spigola in bocconcini, vongole veraci, cozze e calamari cotti nel cartoccio sulla piastra a simulare la cenere della brace con olio evo, erbe fresche e colatura di alici di Cetara, serviti su fondo di mare e crostini di focaccia

Filettini di corvina pescata grigliati con olio evo, erbe fresche e verdure miste cotte a bassa temperatura, serviti su insalata liquida di pomodori

Baccalà fatto da noi servito "alla parmigiana" con melanzane e pomodori affumicati, scamorza e parmigiano, cottura nel forno

Frittura mista di paranza frita con olio evo siciliano

Tartare di tonno (Gr. 150) con grattugiata di tartufo bianco di Alba (Gr. 4) € 35

Consigliamo il nostro menu degustazione a scelta:

Menù degustazione a Vs. scelta a 60 € con gli antipasti misti, ½ primo, 1 secondo, 1 dolce, 1 acqua e 1 caffè (escluso il vino), 68 € con tartare

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 camerieri la lista