

Benvenuti al Mare Nostrum

*Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.
Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle*

Oggi 18 Marzo 2023 Vi abbiamo preparato

***Antipasti misti: € 22**

Una serie di antipastini 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

Oppure, la chicca della serata:

Moleche fritte (granchi stagionali veneti in fase di muta) € 40 (5 pezzi)

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

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

Tagliatelle con moscardino ligure alla calabrese, pomodoro, basilico e un profumo leggero di "nunnata" calabrese piccantina, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita e profumo di olive sant'Agostino

Busiate di grano bio Tumminia con ragù napoletano di tonno, con pomodoro, cipolla, un po' di guanciale di maiale e una grattugiata di ricotta salata

Linguine di Gragnano con ricci di mare dal Mar Cantabrico, cozze e vongole veraci, aperte in padella con olio evo e aglio messo e tolto, sgusciate e cotte con pomodoro fresco e basilico € 25

***Secondi: € 26**

Moleche fritte (granchi morbidi stagionali veneti in fase di muta) € 40 (5 pezzi)

Crudo mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi mazzancolle liguri, canocchia e tartare di tonno rosso, con olio evo Nocellara, limone e sale di Cervia, lumaca di mare Bulot francese e ostrica Dos Aguas dall'Algarve in Portogallo

Sarago ripieno con una panure di pangrattato, patate, porro, olive verdi

Sant'Agostino, prezzemolo ed erbe fresche, cotte in forno con patate e servite sul loro fondo di cottura con carciofo messo sott'olio da noi

Filetto di tonno rosso certificato dall'Adriatico (54 Kg.) appena scottato alla piastra con olio evo ed erbe fresche e servito con verdure miste e confetture casalinghe di verdure miste

Spigola in bocconcini, vongole veraci, cozze e calamari passati nella colatura di alici di Cetara, cotti nel cartoccio sulla piastra a simulare la cenere della brace con olio ed erbe e serviti su bouillabaisse cremosa di crostacei e spigola con pomodoro e un profumo di zafferano con crostino di pane

Frittura mista di paranza ligure, fritta con olio evo siciliano

Astice all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto Gr. 500 circa € 40

Componetevi un menù degustazione a vostra scelta:

Menù degustazione a Vs. scelta a 60 € con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, offerti da noi dolce, acqua e caffè (escluso il vino), **67€ con linguine, 74€ con astice o moleche**