

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 25 maggio 2023 Vi abbiamo preparato

***Antipasti misti: € 22**

Una serie di antipastini a testa 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 potrete aggiungere:

Ostriche rosa di Scardovari, dall'oasi naturale sul delta del Po € 7 l'una

Ostriche Deesse Blanche, da Utah beach in Normandia € 7 l'una

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

Gnocchetti di patate con gamberi rossi di Mazara e gamberi mazzancolle, alla marchigiana, battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro, basilico, aglio, timo e sedano, completato con una grattugiata di bottarga di muggine da Cabras

Calamarata al nero di seppie fresco con calamari e seppie, aglio messo e tolto, colatura di alici di Cetara, profumo di pomodoro fresco e seppie croccanti sul piatto

Rigatoni con ragù di tonno napoletano, pomodoro, cipolla e guanciale, una grattugiata di ricotta salata e cialda di parmigiano

Spaghetti di Gragnano (Di Martino) con cozze e vongole veraci di Scardovari, pomodoro fresco, aglio messo e tolto, prezzemolo e basilico (a richiesta con aggiunta di ricci di mare dal mare Cantabrico) **(€ 25 porzione intera o € 19 mezza porzione)**

***Secondi: € 27**

La nostra bouillabaisse in bianco con orata in straccetti cotti nel cartoccio al vapore con vongole veraci da Scardovari, cozze di Goro, gambero, calamari e totani, cotti su fondo degli stessi pesci e serviti con crostini

Ombrina selvaggia in straccetti con patate, asparagi e zucchine condito con crema di parmigiano 30 mesi, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe fresche

Filetto di tonno rosso mediterraneo appena scottato alla piastra con olio evo ed erbe fresche, servito su insalata liquida di pomodorini, con verdure miste cotte alla piastra e confetture casalinghe di peperoni e cipolla a parte

Frittura mista di paranza

Provate il menù degustazione a vostra scelta:

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

Se vuoi essere aggiornato su storie di mare, arrivi di pesci particolari, eventi e promozioni, iscriviti alla nostra newsletter sul sito www.ristorantemarenostrum.it

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima abbattuta o surgelata all'origine, chiedere ai*