

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 3 Giugno 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 concave Mater da San Teodoro in Sardegna € 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 salsiccia di tonno rosso, grigliata e cotta con pomodori datterino, basilico, cipolla, olive Passoloni e crema di asparagi

Linguine 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**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara e gamberi rosa e canocchia, scampo e tartare di tonno rosso, conditi con olio evo Nocellara, limone e sale di Cervia e ostrica concava Mater da San Teodoro in Sardegna

Spigola in bocconcini, vongole veraci di Scardovari, cozze di Goro, seppie e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, colatura di alici di Cetara, timo e limone a simulare la cenere della brace e serviti su tartare di gamberi rossi di Mazara, insalata liquida di pomodori con acqua di frutti di mare con crostini

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

Pescatrice di mare con patate, asparagi e zucchine condita con crema di parmigiano 30 mesi, gratinata nel forno con pangrattato alle erbe fresche

Frittura mista di paranza ligure (comprendente anche gamberi "gobbetti" liguri)

Astice blu all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 550 circa € 60** (servito aperto e facile da mangiare)

Provate il 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)

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 ragazzi di sala. Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista*