

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 7 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 ragù di tonno napoletano, pomodoro, cipolla e guanciale e una grattugiata di ricotta salata

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**

La nostra bouillabaisse in bianco con spigola 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, zafferano e serviti 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

Bocconcini di pesce spada 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, 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