

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 settembre 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.

A richiesta potrete aggiungere:

Ostrica Gilardeau una delle più apprezzate al mondo

7 € l'una

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

Gnocchetti di patate con 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 artigianale da Cabras

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

Rigatoni con genovese di tonno e spada, un'antica ricetta napoletana con cipolla bianca stufata tre ore con un battuto di alloro, rosmarino e carota, piselli e l'aggiunta dei dadini di pesce rosolati, completata con cialdina di parmigiano.

Scialatielli con cozze di Goro e vongole veraci, un profumo di pomodoro fresco, aglio messo e tolto, basilico

(con aggiunta di ricci di mare dal Mare Cantabrico € 19 mezza porzione/ € 25 intera)

***Secondi: € 27**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa liguri, scampo, canocchia, straccetti di sugarello giallo, tartare di tonno rosso, ostrica fine de claire da Marennes Oleron conditi con olio evo Nocellara, limone e sale

La nostra bouillabaisse in bianco con spigola in bocconcini, vongole veraci, cozze, totani e calamari cotti nel cartoccio con fondo di mare, anice stellato e agrumi, piselli, spinaci e zucca infornata

Trancio di pesce spada ligure alla piastra con olio evo ed erbe fresche, servito con porcini arrosto e cubo di melanzana flambato al forno, condito con gocce di insalata liquida di pomodori e confettura di cipolle rosse a parte con un profumo di polvere di liquirizia calabrese

Bocconcini di ombrina cotti 'a sfinciuni palermitano con chips di patate viola della Toscana, cipolla, capperi di Pantelleria e olive taggiasche, serviti su base di pomodoro arrostito in forno e gratinato con pangrattato alle erbe fresche e spezie

Frittura misto di paranza con crostacei, molluschi e pesciolini

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)