

## **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 10 febbraio 2024 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:**

<b>Ostriche Special</b>	<b>da Marennes-Oleron</b>	<b>€ 6 l'una</b>
<b>Ostriche Gillardeau</b>	<b>da Marennes-Oleron</b>	<b>€ 7 l'una</b>

**\*Pasta: 19 euro/ 14 euro (Mezza porzione)**

**Gnocchetti di patate** con gamberi mazzancolle e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodoro fresco, basilico, prezzemolo e una grattugiata di bottarga di Cabras

**Calamarata** con calamari e totani arrosto, carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino e timo e fuori dal fuoco l'olio evo a crudo completato con una spennellata di crema di olive Riviera e crema di vongole

**Spaghetti alla chitarra** con cozze alla marchigiana (battute al coltello) e polpa di ricci di mare dal Cantabrico, olio evo, pomodoro secco, erbe fresche e aglio tolto

**Busiate di grano bio Timilia** con ragù di tonno, pomodoro, carote, sedano e cipolla, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita aromatizzata con pomodori secchi e mandorle

**Secondi: 28 euro**

**Crudo del mediterraneo** con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa e gamberi viola di Sanremo, gamberi mazzancolle da Viareggio, scampetto, canocchia e tartare di tonno, conditi con olio Nocellara, limone e sale con aggiunta di mollusco Bulot dalla Normandia

**Il nostro cacciucco** con spigola, vongole arselles, cozze, gambero, totani, calamari, cotti nel cartoccio con poco pomodoro fresco, olio evo, erbe, zafferano e un fondo della stessa gallinella, con crostini di pane

**Grigliata** con seppie con il loro nero, gambero mazzancolla da Viareggio e filetto di ricciola, con verdure cotte a bassa temperatura e grigliate, tutto condito con salsa shoyu (un fermentato di fave e farro) e polvere di limone fermentato

**Rombo** in bocconcini con patate e carciofi, cotti nel forno con pangrattato alle erbe fresche e serviti con confettura casalinga di peperoni agli agrumi a parte

**Frittura mista di paranza** con crostacei, molluschi e pesciolini

**Provate il menù degustazione a vostra scelta,  
per un'esperienza gastronomica completa:**

**Menù degustazione a 65 € con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, offerti da noi dolce, acqua e caffè (escluso il vino)**

**Iscrivetevi alla newsletter sul nostro sito per avere aggiornamenti sulle serate speciali del mercoledì, con piatti a scelta libera e degustazione vini offerta da noi**