

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 30 marzo 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: **Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron** € 7 l'una
 Ostriche Special St. Vaast n° 2 € 6 l'una

***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 artigianale da Cabras

Fileja (pastificio Brizzi dalla Calabria) con totani arrosto, colatura di alici di Cetara, crema di olive, estratto di pomodoro, cipolla, muddica di pane abbrustolita

Spaghetti alla chitarra con cozze da Cesenatico e vongole arselles nostrane naturali da Chioggia, olio evo, pomodoro secco, erbe fresche e aglio messo e tolto

Busiate di Tumminia con ragù napoletano di tonno fresco, pomodoro, cipolla, un po' di guanciale, completato con salsa cacio e pepe

Secondi: 28 euro

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi da Mazara, gamberi rosa liguri, gamberi mazzancolle da Viareggio, scampetto, canocchia e tartare di tonno conditi con olio Nocellara, limone e sale con Bulot dalla Francia

La nostra bouillabaisse in bianco con spigola in bocconcini, vongole arselles, cozze, gambero, totani, calamari, cotti nel cartoccio con caponatina di verdure di stagione, con olio evo, erbe e spezie miste con un fondo denso di gamberi e acqua di frutti di mare, serviti con crostini di focaccia

Dentice reale pescato in straccetti cotti alla piastra con verdure a bassa temperatura arrostate, olio evo ed erbe, serviti con miso di ceci e orzo invecchiato due anni, insalata di pomodori e confettura casalinga di agrumi e cipolle a parte

Ombrina in bocconcini 'a sfinciuni palermitano con patate, olive Riviera e capperi di Salina, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche e confettura casalinga di peperoni a parte, serviti su salsa di pomodori arrostiti

Frittura mista di paranza con crostacei, molluschi e pesci

Gamberi viola di Mazara di prima scelta, cotti alla griglia e serviti con insalata di pomodori Costoluto e verdure cotte a bassa temperatura e poi arrostate € 38

Aragosta rosa all'algherese, bollita e condita con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto (servita già aperta a metà) Gr. 450 circa € 70

Esplora la nostra cucina, scegliendo personalmente e a tuo gusto tra i piatti della serata per crearti un'avventura culinaria unica e più conveniente:

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

Sarà possibile richiedere il menù degustazione anche con gamberi viola 65€ o con aragosta 107€

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