

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 17 aprile 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.

***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) al nero di seppia fresco con seppie e calamari grigliati, colatura di alici di Cetara, pomodoro fresco e aglio messo e tolto

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

Fusilloni (pastificio Brizzi dalla Calabria) con ragù di pescatrice, poco pomodoro fresco, carote, sedano, cipolla e asparagi, completato con crema di asparagi sul piatto

***Secondi: 28 euro/crudo di dentice 32 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi da Mazara, scampetti, tartare di tonno rosso e tartare di morone, conditi con olio Nocellara, limone e sale

La nostra bouillabaisse in bianco con dentice reale e spigola in bocconcini spinati, vongole arselle, cozze, gambero, totani e calamari, cotti nel cartoccio con verdure stagionali, olio evo, erbe fresche e spezie miste, serviti su un fondo leggero di lenticchie nere considerato il caviale della Tuscia e un delicatissimo nero di seppie fresco con crostini di focaccia

Trancetti di morone (ricciola di fondale) cotti prima a bassa temperatura e poi alla piastra con verdure arrostate, olio evo ed erbe fresche, serviti con miso di nocciole e orzo 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

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)