

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 24 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.

A richiesta: 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*

***Calamarata al nero di seppie** fresco con seppie e calamari, poco pomodoro fresco, colatura di alici di Cetara e seppie croccanti grigliate sul piatto*

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

***Rigatoni** con ragù napoletano di tonno rosso e spada, con pomodoro, un profumo leggero di nunnata calabrese piccantina e asparagi in due consistenze*

***Secondi: 28 euro**

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

***La nostra bouillabaisse** in bianco con 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 fondo di crostacei, con crostini di focaccia*

***Trancetti di ombrina** cotti prima a bassa temperatura e poi alla piastra, olio evo ed erbe fresche, funghi spugnole e verdure arrostate, servite con miso di ceci e orzo e confettura casalinga di agrumi e cipolle a parte*

***Rombo** 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 alici*

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)