Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 11 maggio 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***
	Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron	***€ 7 l'una***

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

Risotto Aironi Vercellese *leggermente affumicato, cotto allo zafferano con gamberi rosa di Mazara battuti e lasciati sciogliere in cottura e midollo di tonno rosso ligure con olio evo, porro, sedano ed erbe fresche completato con tartare di gamberi rosa ed essenza di canocchie*

Calamarata *con calamari e seppie con il loro nero con olio evo, poco pomodoro, erbe fresche mediterranee, colatura di alici di Cetara e aglio messo e tolto con asparagi in due consistenze*

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, carote, sedano, cipolla, lunga cottura con pomodoro fresco e una spolverata di muddica di pane abbrustolita, servito su una leggera crema di peperoni arrostiti che possiamo non mettere a richiesta*

****Secondi: 28 euro***

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

Tonno rosso ligure *in trancetti appena scottati alla piastra con olio evo, erbe fresche e verdure arrostite condite con miso di ceci e orzo, salsa alle olive spadellate e cipolle agli agrumi a parte*

Cotoletta di pesce spada mediterraneo al camino *con doppia impanatura di pangrattato e grissini al sesamo, rosolato in padella con il burro e servito su erbe fresche provenzali e spezie fiammate e come condimenti e contorni, differenti insalatine di stagione, "gazbracho" freddo di pomodoro e confettura casalinga di peperoni agli agrumi a parte*

Sauté verde *con straccetti di branzino, calamari, polpo, cozze e arselle naturali cotti in maniere differenti, poi spadellati con olio evo ed erbe fresche e serviti con bieta, mandorle tostate salate e pomodoro datterino spellato su vellutata primaverile fredda di piselli all'acqua di mare, zenzero e agrumi*

Frittura mista *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)***

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