

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 22 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.

***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 rossi ed essenza di canocchie

Gnocchetti di patate con totanetti liguri e seppie cotti in bianco di prima cottura, con olio evo, pomodori secchi, salicornia, aglio messo e tolto e una sfumata di colatura di alici di Cetara e bottarga di Cabras sul piatto

Fileja (pastificio Brizzi) con cozze da Cesenatico, arselle, olio evo, un profumo di passata fresca di datterini, erbe fresche e aglio messo e tolto

Fusilloni 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 viola di Sanremo, gamberi mazzancolle dal Tirreno e gamberi rossi di Mazara, scampetto e tartare di tonno rosso, conditi con olio Nocellara, limone e sale, con mollusco Bulot

Carpaccio di dentice gibboso ligure, olio, limone, insalatina e maionese zafferano e sesamo

Tonno rosso del mediterraneo certificato Iccat in trancetti appena scottati alla piastra con olio evo, erbe fresche e verdure arrostiti conditi con miso di nocciole, 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 e servito su erbe fresche fiammate e bruciate servito con differenti insalatine di stagione, patate viola, gazpacho freddo di pomodoro e confettura casalinga di peperoni agli agrumi

La nostra bouillabaisse in bianco con ombrina in bocconcini spinati, cozze, arselle, gambero, totani e calamari, cotti nel cartoccio con verdure stagionali, olio evo, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di crostacei

Frittura mista ligure 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)