

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 8 giugno 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

***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

Fileja al ferretto con calamari 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 limezza (polvere di limone fermentato) sul piatto

Scialatielli con cozze da Cesenatico e ricci di mare dal Mare cantabrico, olio evo, un profumo di passata fresca di datterini, erbe mediterranee e aglio messo e tolto

Fusilloni con genovese di spada, un'antica ricetta napoletana con cipolla bianca stufata tre ore con un battuto di alloro, rosmarino, carota e l'aggiunta dei dadini di spada rosolati, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

***Secondi: 28 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa, gamberi viola e gamberi mazzancolle liguri, canocchia, scampetto, trancetti di sugarello, seppie arricciate e tartare di tonno rosso, conditi con olio Nocellara, limone e sale

Trancetti di pesce spada mediterraneo arrostiti alla piastra con olio evo ed erbe fresche, serviti su insalata liquida di pomodori, olive taggiasche, sedano croccante e capperi, con confettura casalinga di cipolla agli agrumi a parte

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

Filetto di ombrina cotti nel forno con olio evo ed erbe fresche, serviti su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente, con verdure cotte prima a bassa temperatura, condite con miso alle nocciole e confettura casalinga di peperoni e pesche agli agrumi a parte

Frittura mista ligure con crostacei, molluschi e alici

Astice all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 450 circa € 45** (servito aperto e facile da mangiare)

Consigliamo:

per un'avventura culinaria unica e più conveniente, il menù degustazione che potrete comporvi a piacere:

Menù degustazione a scelta a 65 € con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) 82 € con astice