

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 09 luglio 2024 Vi abbiamo preparato**

**\*Antipasti misti: 22 euro**

**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 rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura in bianco con basilico, prezzemolo ed erbe fresche

**Calamarata** con calamari e seppie arrostiti, cotti in sugo di arrosto con un profumo di pomodoro, carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino, colatura di alici di Cetara e una sfumata di marsala, completato con crema di arselle

**Fregula sarda** (Senatore Cappelli di Montelupo) con cozze da Cesenatico e vongole veraci cotte con olio evo, prezzemolo, basilico, qualche faldina di pomodoro fresco, un profumo di crema di zucchine e una grattugiata di bottarga di muggine artigianale da Cabras

**Orecchiette** con ragù di pescatrice, un po' di guanciale di maiale, carote, sedano, cipolla, serviti su crema di zucca, basilico e parmigiano, profumo di agrumi, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

**\*Secondi: 28 euro**

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

**Trancio di morone ligure (ricciola di fondale)** arrostito alla piastra e servito con verdure miste cotte a bassa temperatura e poi arrostiti, condite con miso di nocciole e confettura di cipolla casalinga agli agrumi

**Sauté bianco** con pescatrice e orata in bocconcini spinati, polpo, cozze, arselle, totani e calamari, cotti nel cartoccio con salicornia, olio evo, limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare

**Filetto di ombrina** cotti a bassa temperatura e poi nel forno a sfinciuni palermitano con patate, olive Riviera e capperi di Salina, gratinati con pangrattato alle erbe fresche e serviti su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente con confettura casalinga di peperoni e agrumi a parte

**Frittura mista ligure** con gamberi, calamari, totani, alici e triglie

**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** con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro