

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 1 Agosto 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.

A richiesta: Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una

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

Fregola sarda (Senatore Cappelli az. agr. Coda di Lupo) con cozze e ricci di mare dal Mar Cantabrico, cotti con olio evo, prezzemolo, basilico e qualche faldina di pomodoro fresco

Gnocchetti di patate con gamberi rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodori ciliegino, basilico, prezzemolo, erbe fresche e spezie con una grattugiata di bottarga di muggine di Cabras

Tagliolini (Brizzi) con seppie, calamari e totani al nero di seppie fresco, poco pomodoro, colatura di alici di Cetara e aglio messo e tolto, completato con zucchine in crema

Orecchiette (Brizzi) con ragù di tonno e spada e cotti in bianco con carote sedano, cipolla, soffritto di guanciale e un po' di nunnata calabrese piccante; con tocchetti di melanzana fritta e una spolverata di "muddica" di pane abbrustolito sul piatto

***Secondi: 28 euro**

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

Trancio di spada ligure cotto alla piastra con olio evo, erbe fresche e miso di nocciole, servito con insalata "Vastasa" palermitana (patate, fagiolini e pomodori) completato con gocce di crema di olive fritte e nunnata calabrese dolce sul piatto con confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

Sauté bianco con pagello fragolino e spigola in bocconcini spinati, polpo, cozze, vongole veraci, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare

Filetto di spigola cotta nel forno 'a sfinciuni palermitano con patate, olive Riviera e capperi di Salina, gratinata con pangrattato alle erbe fresche e servita su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente con confettura casalinga di peperoni e agrumi a parte

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

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