

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 04 settembre 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: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

Risotto Aironi leggermente affumicato con gamberi rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con pomodori ciliegino, basilico, prezzemolo, erbe fresche, spezie e bottarga di Cabras sul piatto e zucca croccante
Scialatiello con cozze da Cesenatico, pomodoro fresco, aglio messo e tolto, completato con un cucchiaino di ricci di mare del Cantabrico

Mezzi paccheri (Brizzi) con seppie fresche in prima cottura, il loro fondo con profuma d'aglio e prezzemolo, asparagi di mare e colatura di alici di Cetara, buccia di limone fermentato e spennellata di nero di seppia sul piatto

Orecchiette con ragù di tonno, carote, sedano, cipolla, pomodoro fresco, nunnata calabrese piccantina, semi di finocchio e "muddica" di pane abbrustolito sul piatto

***Secondi: 29 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa, gamberi viola. canocchia, scampo e tartare di tonno rosso con olio, limone e sale Maldon
Tranci di ricciola ligure cotti alla piastra con olio evo, erbe fresche e miso di nocciole, serviti con verdura cbt e poi grigliata. completati con confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

Sauté bianco con 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 e crostini

'Mpanata mista con filetto di sarago reale, calamari, scampo, gratinati in forno con pangrattato alle erbe fresche e serviti con insalata, friggitelletto e gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente

Frittura mista di paranza con gamberi, calamari, totani, pesciolini.

Consigliamo:

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

Menù degustazione a vs. scelta con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro