

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 30 ottobre 2024 Vi abbiamo preparato

Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.
Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle.

***Antipasti misti: 23 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 Gillaudeau da Marennes-Oleron € 7 l'una
Ostriche Belon 00 dalla Bretagna € 7 l'una

***Pasta: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

Mezzo pacchero con totani cotti in bianco con olio evo, prezzemolo, colatura di alici di Cetara, zucca e aglio messo e tolto, completato con crema di zucca sul piatto, miso di nocciole, cialdina di parmigiano sul piatto e scorza di limone

Gnocchetti di patate con gamberi rosa e mazzancolle arrostiti, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla

Rigatoni con spada all'aglio, olio e peperoncino, semi di finocchio, colatura di alici di Cetara e un profumo di nunnata calabrese piccantina fatta in casa, completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

Scialatiello con fasolari e fondo di canocchie, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto e bottarga di muggine artigianale di Cabras **23/18 euro**

***Secondi: 29 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi, gamberi viola, scampo, tagliatelle di seppie e tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon

Braciola di pesce spada ligure alla messinese alla brace, ripiene dello stesso, porro, pomodori secchi e melanzane al forno e servito con verdure cbt e miso di nocciole, mandorle tostate e confettura di cipolla caramellata

'Mpanata mista con calamaretti spillo, scampo e filetto di sarago gratinato al forno con pangrattato alle erbe fresche e zucca piacentina e chips di patata abruzzese e confettura di peperoni

Sauté bianco con orata spinata, vongole veraci, cozze, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare e pomodorini freschi

Frittura mista con gamberi misti, calamari, scampetti, totani, alici, triglie, sogliollette

Astice blu all'algherese, bollito e condito con insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto Gr. 500 circa € 60 (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 vs. scelta con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro (96 con astice)