

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 1 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 special St. Vaast dalla Normandia € 6 l'una
Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una

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

Risotto Aironi Vercellese leggermente affumicato **allo zafferano** con tartare gamberi rosa, riduzione di crostace, poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla, completato con una cialdina di parmigiano sul piatto

Spaghetti alla chitarra con cozze da Cesenatico e vongole veraci naturali nostrane, pomodoro fresco, basilico e aglio messo e tolto

Fusillone con tonno alla siciliana, pomodoro, melanzane, cipolla e basilico e muddica di pane abbrustolito alle mandorle

Paccheri al nero di seppie fresco con seppie e calamari, colatura di alici di Cetara, un profumo di pomodoro fresco e un cucchiaino di crema di zucca, completato con seppie grigliate

***Secondi: 29 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Sanremo e gamberi rosa liguri, scampo, canocchia, tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon, con mollusco Bulot francese

Filetto di spada ligure e trancetti di ombrina pescata mediterranea (22Kg.) cotti alla piastra con verdure cotte prima a bassa temperatura, tutto condito con miso di nocciole e servito su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente e confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

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

Sarago pizzuto in bocconcini 'a sfinciuni palermitano, con patate, cipolla, capperi di Salina e olive Riviera, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche

Frittura mista con gamberi misti, calamari, totani, triglie e alici

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