

Benvenuti al Mare Nostrum

Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.

Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle

Oggi, 4 febbraio 2025 Vi abbiamo preparato

* Antipasti misti: 23 €

Una serie di antipasti con pesce e cotture diverse, per una visione del nostro stile di cucina, preparati in base alla disponibilità del mercato e alla fantasia dei cuochi e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

A richiesta potrete aggiungere:

Ostriche Gillardeau	da Marennes-Oleron	€ 7 l'una
Ostriche di La Spezia		€ 5 l'una

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

Tagliolino fresco con aragosta, completamente puliti, con la polpa a pezzetti, con pomodoro fresco, basilico, profumo d'aglio, profumo di agrumi € 25/20

Fileja con moscardini alla calabrese, cottura al contrario prima i moscardini a pezzi senza niente in pentola, poi il pomodoro, il basilico e fuori dal fuoco l'olio evo a crudo, serviti su crema di olive Riviera

Orecchietta con amatriciana di tonno rosso, pomodoro, cipolla, un profumo leggerissimo di nunnata calabrese piccantina e guanciaie croccante, completato con una grattugiata di ricotta salata

Spaghetti pastificio Massi con cozze Nieddittas da Olbia e vongole veraci, cotte in bianco con crema di vongole, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto, condite con un'emulsione di acqua di vongole

* Secondi piatti:

Crudo del Mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi mazzancolle dal tirreno, gamberi rosa liguri, gamberi viola di Sanremo, tartare di tonno rosso, scampo e canocchia, condito con olio evo siciliano, limone e sale Maldon € 32

Guazzetto misto al cartoccio con bocconcini di ombrina cotti a bassa temperatura, vongole, cozze, seppie grigliate e calamari, fagioli cannellini umbri, con olio evo, scorza di limone, erbe fresche e spezie miste € 29

Bocconcini di pesce spada ligure alla siciliana con crema di melanzane, patate di montagna, profumo di agrumi; gratinati al forno con pangrattato alle erbe fresche € 29

Guancia di rana pescatrice, gambero mazzancolla grigliati al carbone bianco (binchotan) e servito con gocce di gazpacho di pomodoro, verdure di stagione, miso di nocciole nostrano e rucola € 29

Fritto misto di paranza € 29

Aragosta rosa (300/400 gr.) all'algherese, bollita e condita con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto € 60

Per un'avventura culinaria completa e più conveniente, vi consigliamo il menù degustazione che potrete comporre a vostro piacimento:

Menù degustazione a scelta con antipasti misti, 1/2 primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè, escluso vino (nel caso di piatti speciali con prezzo differente sarà conteggiata la differenza) € 65

() Alcuni dei prodotti possono essere abbattuti da soli o congelati in barca all'origine. Chiedete ai camerieri. Alcuni piatti possono contenere allergeni. Chiedi sempre ai camerieri Per evitare inutili assembramenti alla cassa, si prega di richiedere il conto al tavolo. Buona cena.*