

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, 12 marzo 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.

*Pasta: € 20 (€ 15 mezza porzione)

Tagliolino all'uovo con gambero viola di Mazara del Vallo, completamente pulito, con la polpa a pezzetti, pomodoro fresco, basilico, profumo d'aglio, profumo di agrumi € 25/20

Orecchiette con totani liguri cotti in bianco con una sfumata di colatura di alici di Cetara, olio evo, aglio orsino e crema di spinacini freschi con una spolverata di muddica di pane

Spaghetti alla chitarra Pastificio Brizzi con cozze Nieddittas da Olbia e cime di rapa ripassate, pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto

Gnocchetti di patate con ragù di tonno rosso fresco, carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino, pomodoro, completato con una grattugiata di ricotta salata

*Secondi piatti:

Astice (500 gr.) all'algherese, bollito e condito con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto € 60

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

Mpanata mista con filetto di ricciola, cannolicchio, calamari nostrani e scampo, leggermente impanati nel pangrattato alle erbe fresche e gratinati nel forno con patate e melanzane del contadino, servite su gocce di gazpacho di pomodoro € 31

Fritto di calamari e totani liguri € 31

Filetto di tonno rosso Fuentes cotto alla piastra con olio evo ed erbe fresche e verdure di stagione km zero del contadino Gianluca condite con miso di nocciole € 29

Sauté in bianco al cartoccio con ombrina c.b.t, vongole, cozze, totani, calamari e spinaci freschi, con olio evo, scorza di limone, erbe fresche € 29

Branzino a' sfinciuni palermitano con patate del contadino, cipolla, micro-capperi di Salina e olive riviera, gratinato nel forno con pangrattato alle erbe fresche mediterranee aromatizzato all'aglio selvatico orsino e gocce di gazpacho di pomodoro € 29

Fritto misto di paranza € 29

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.