

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, 9 aprile 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.

Potrete aggiungere:

Ostriche Special	Marennes-Oleron	€ 5 l'una
Ostriche Mignon	Goro/Delta del Po	€ 3 l'una

*Pasta: € 20 (€ 15 mezza porzione)

Tagliolino all'uovo con aragosta rosa, completamente pulita, con la polpa a pezzetti, pomodoro fresco, basilico, profumo d'aglio, profumo di agrumi **€ 25/20**

Paccheri al nero di seppia fresco con seppie nostrane, colatura di alici di Cetara, un profumo di pomodoro fresco, aglio messo e tolto e crema di zucca

Spaghetti alla chitarra con cozze Nieddittas da Olbia e coste colorate, pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto con muddica di pane abbrustolita

Orecchiette con tonno rosso fresco grigliato e cotto in bianco con melanzane, cipolla, alloro, rosmarino, prezzemolo e basilico, completato con una grattugiata di ricotta salata

*Secondi piatti:

Aragosta rosa (300/400 gr.) o astice (400/450 gr.) all'algherese, bollita e condita con una salsa fatta con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **€ 60**

Frittino di Moleche (granchietti stagionali senza guscio da Chioggia) **(4 pezzi) € 35**

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

Filetto di ricciola ligure appena scottato sulla griglia con olio evo, erbe fresche e verdure di stagione del contadino Gianluca condite con miso di nocciole **€ 31**

Frittura di calamari e totani liguri **€ 31**

Il fondale in padella con Mupa in bocconcini (pesce raro di profondità), cozze Nieddittas di Olbia, vongole veraci, polpo grigliato e calamari, spadellati con asparagi e cime di rapa con olio evo ed erbe fresche e serviti su fondo, in umido, di crostacei ed erbe di campo **€ 29**

Ombrina in bocconcini marinati con melanzane, zenzero e lime, gratinati in forno con patate di montagna, chips fritte di melanzane e pangrattato alle erbe fresche, servito con gocce di gazpacho di pomodoro e crema di coste **€ 29**

Mpanata mista con cappasanta, cannolicchio, calamari nostrani e canocchia, passati nel pangrattato alle erbe fresche e gratinati nel forno con carciofi e la loro crema **€ 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 rispetto al minimo, 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.