

**Benvenuti al Mare Nostrum,
28 anni di mare in tavola, 18 persone al servizio,
un solo cuore che batte per accogliervi**

**Il menu cambia quotidianamente in base al pescato.
Questo è un esempio di quello che facciamo con i relativi prezzi**

*** Antipasti misti: € 23**

Un piccolo viaggio in otto assaggi. Ogni piatto è un incontro diverso: pesci che cambiano, tecniche che si alternano, ingredienti che seguono la stagione. Non è un antipasto per riempire, ma per accendere la curiosità. Un ritmo leggero, senza mai ripetersi, per sorprendere passo dopo passo.

Potrete eventualmente aggiungere:

Ostriche Gillardeau	n° 3	Marennes-Oleron	€ 7 l'una
Ostriche Lambert	n° 3 Fine de Claire	Marennes-Oleron	€ 5 l'una

*** Pasta: € 20/25 (€ 15/20 mezza porzione)**

Tagliolino all'uovo con aragosta rosa: la polpa è completamente pulita e tritata, il sugo profuma d'agrumi, pomodoro fresco e basilico. L'aglio? Solo sfiorato **€ 25 (20)**

Spaghetti alla chitarra con cozze Nieddittas da Olbia e ricci di mare del cantabrico, cotti in bianco con olio evo, aglio messo e tolto e prezzemolo. Sapidità, cremosità, mare **€ 25 (20)**

Risotto Acquerello al nero di seppie fresco con seppie, poco pomodoro fresco, colatura di alici di Cetara e aglio messo e tolto, crema di zucca, completato con calamari grigliati croccanti sul piatto **€ 20 (15)**

Orecchiette con ombrina all'aglio, olio e peperoncino (7 Machos), semi di finocchio, colatura di alici di Cetara e una spolverata di muddica di pane abbrustolita **€ 20 (15)**

*** Secondi piatti:**

Aragosta rosa (350/400) o Astice (400/500) all'algherese, bollita e condita con una salsa fatta con la loro testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto di mele **€ 60**

Crudo mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa liguri e gamberi viola di Sanremo, scampo, canocchia, tartare di tonno rosso e carpaccio di mupa (pesce raro di profondità), conditi con olio evo siciliano, limone e sale **€ 32**

Frittura di totani e calamari liguri **€ 32**

Fondale in padella con filetti di mupa (pesce raro di profondità), polpo grigliato, totani, calamari, cozze e vongole veraci., servito su un fondo di mare e spinaci **€ 32**

Pesce spada ligure in filettini cotti alla piastra e serviti con verdure c.b.t alla griglia con miso di nocciole, olio, limone e sale **€ 29**

Filetto di branzino 'a sfincione palermitano con patate di montagna, cipolla, capperi di Salina e olive Riviera, gratinati in forno con pangrattato alle erbe fresche e gocce di gazpacho di pomodoro **€ 29**

Baccalà in bocconcini alla siciliana servita nel padellino con pomodorini secchi, friggittelli, cipolla e origano, con salse di pomodori arrostiti e crema di melanzane per tre diversi gusti nello stesso piatto **€ 29**

Fritto misto di paranza (con crostacei, molluschi e pesci) **€ 29**

Assaporate il meglio della nostra cucina, con libertà e convenienza.

Il menù degustazione include antipasti misti, ½ primo, un secondo, dolce, acqua e caffè a **€ 65** (vini esclusi). Qualora si scelgano piatti con prezzo superiore al valore base (il più basso previsto per ciascuna portata), la differenza verrà aggiunta al costo del menù.

() Alcuni dei prodotti possono essere abbattuti in azienda o congelati in barca all'origine. Chiedete ai camerieri. Alcuni piatti possono contenere allergeni. Chiedi sempre ai camerieri*