

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 26 luglio 2024 Vi abbiamo preparato**

**\*Antipasti misti: 22 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 Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una**

**\*Pasta: 19 euro/ 14 euro (Mezza porzione)**

**Fregola sarda** (Senatore Cappelli di Montelupo) con cozze da Cesenatico e ricci di mare dal Mar Cantabrico, cotti con olio evo, prezzemolo, basilico e qualche faldina di pomodoro fresco

**Gnocchetti di patate** con gamberi rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura in bianco con basilico, prezzemolo, erbe fresche e spezie con una grattugiata di bottarga di muggine di Cabras

**Scialatielli** con seppie, calamari e totani al nero di seppie fresco, poco pomodoro, colatura di alici di Cetara e aglio messo e tolto, completato con zucchine in crema

**Orecchiette** con ragù di tonno con pomodoro, carote sedano, cipolla, soffritto di guanciale e un po' di nunnata calabrese piccante; con tocchetti di melanzana fritta e una spolverata di "muddica" di pane abbrustolito sul piatto

**\*Secondi: 28 euro**

**Crudo del mediterraneo** con gamberi rossi di Mazara, gamberi viola di Sanremo, gamberi rosa e gamberi mazzancolle liguri, scampo, canocchia e tartare di tonno rosso, conditi con olio Nocellara, limone e sale

**Trancio di ricciola** dalla Sardegna cotta alla piastra con olio evo ed erbe fresche, servita con verdure miste cotte a bassa temperatura e poi arrostate, condite con miso di nocciole e confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

**Sauté bianco** con pagello fragolino e spigola in bocconcini spinati, polpo, cozze, vongole veraci, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, limone, erbe fresche, spezie miste e orapi (spinaci di montagna del parco nazionale d'Abruzzo, raccolti a 2000 mt.), serviti su fondo di mare

**Filetto di ombrina** cotto nel forno 'a sfinciuni palermitano con patate, olive Riviera e capperi di Salina, gratinati con pangrattato alle erbe fresche e serviti su salsa di pomodori arrostiti a temperatura ambiente con confettura casalinga di peperoni e agrumi a parte

**Frittura mista ligure** con gamberi, calamari, totani, alici e triglie

**Consigliamo:**

per un'avventura culinaria unica e più conveniente, il menù degustazione che potrete comporvi a piacere:

**Menù degustazione a scelta** con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro