

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 12 settembre 2024 Vi abbiamo preparato**

**\*Antipasti misti: 23 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: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

**Risotto Aironi Vercellese** leggermente affumicato al nero di seppie fresco con seppie e calamari, colatura di alici di Cetara, un profumo di pomodoro fresco e un cucchiaio di crema di zucca, completato con seppie grigliate

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

**Scialatiello** con cozze da Cesenatico, pomodoro fresco e aglio messo e tolto, completato con un cucchiaino di ricci di mare del Cantabrico

**Fileja calabrese** con ragù di ricciola, carote, sedano, cipolla, pomodoro fresco, nunnata calabrese piccantina, semi di finocchio e "muddica" di pane abbrustolito sul piatto

**\*Secondi: 29 euro**

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

**Trancetti di tonno alalunga ligure** cotti alla piastra con olio evo ed erbe fresche, serviti con verdura cbt poi grigliate, tutto condito con miso di nocciole e completati con confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

**Sauté bianco** con dentice selvaggio in bocconcini spinati, vongole veraci, cozze, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare e crostini

**Filetto di sarago pizzuto** gratinato nel forno con caponatina di verdure, capperi di Pantelleria, olive Riviera e pangrattato alle erbe fresche mediterranee

**Frittura mista di paranza**

**Consigliamo:**

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

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