

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 12 ottobre 2024 Vi abbiamo preparato

**Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.
Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle.**

***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 special St. Vaast dalla Normandia € 6 l'una
Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una

***Pasta: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

Risotto Aironi (Vc) leggermente affumicato allo zafferano con tartare gamberi rosa, riduzione di crostacei, poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla, completato con una cialdina di parmigiano sul piatto

Spaghetti alla chitarra con cozze e vongole veraci naturali nostrane, pomodoro fresco, basilico e aglio messo e tolto

Pacchero con totani cotti in bianco con olio evo, prezzemolo, colatura di alici di Cetara, zucca e aglio messo e tolto, completato con crema di zucca sul piatto e servito su una spennellata di nero di seppia fresco

Rigatone con ragù napoletano di ricciola con guancia di maiale, pomodoro, cipolla, alloro, basilico, una sfumata di vino bianco e muddica di pane abbrustolito alle mandorle

***Secondi: 29 euro**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa e gamberi mazzancolle siciliani, scampo, canocchia, tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon, con mollusco Bulot francese

Trancetti di pesce spada mediterraneo cotti alla piastra con verdure cotte prima a bassa temperatura, condito con miso di nocciole e mandorle tostate, serviti su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente e confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

La nostra bouillabaisse cotta in bianco con pesci 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 ai crostacei

Sarago pizzuto in bocconcini 'a sfinciuni palermitano, con patate e cipolla di montagna abruzzesi, capperi di Salina e olive Riviera, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche

Frittura mista con gamberi misti, scampetti, calamari, totani, triglie, sogliole e alici

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

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta o surgelata all'origine, chiedere ai ragazzi di sala. Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista